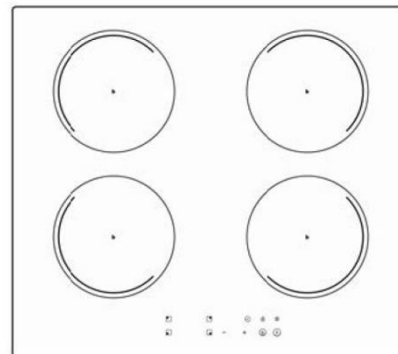


# CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIANO
Instruction Manual / Mode d'emploi	FRANÇAIS
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Návod k použití pro indukční vřemoucí desku	CESTINA
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Návod na obsluhu indukcej varnej dosky	SLOVENSKY
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Navodila za uporabo indukcijske kuhalne plošče	SLOVENŠČINA
Priručnik za upotrebu za indukcionu ploču	SRPSKI
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI

## MODEL: CI642CWTT



Thank you for purchasing the CANDY Induction hob. Please read this Instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

## **Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

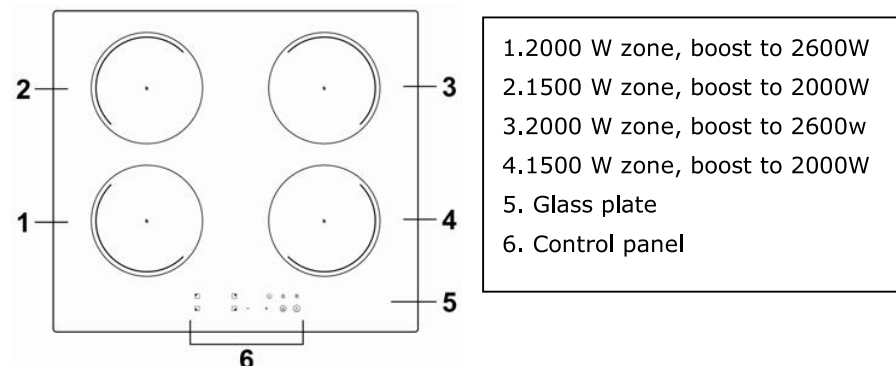
**WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

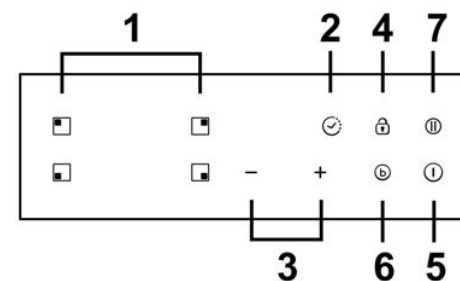
**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## Product Overview

### Top View



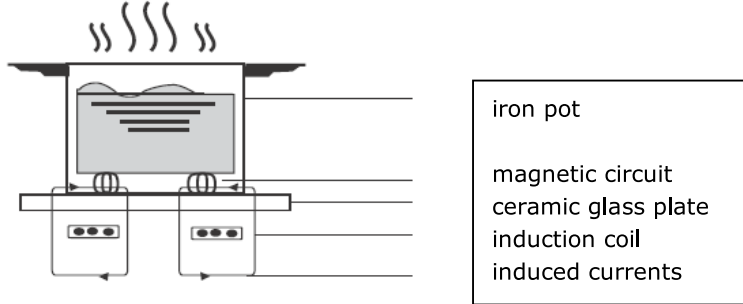
### Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Stop and go function control

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

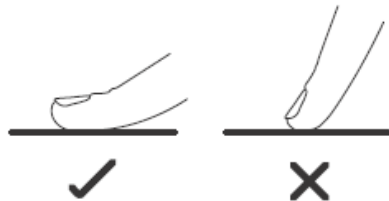


## Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

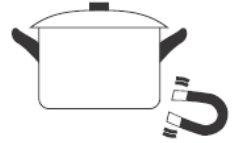


## Choosing the right Cookware




• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

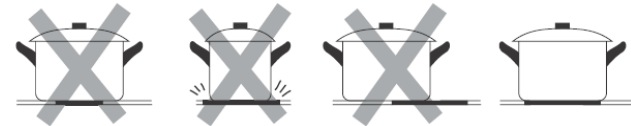
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

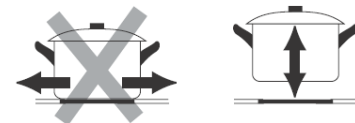
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



## Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob,

please place the pan in the centre of the cooking zone.

### The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

The above may vary according to the quality of the pan used.

## Using your Induction Hob

### To start cooking

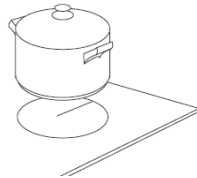
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the "-" or "+" control.

a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

b. You can modify the heat setting at any time during cooking.



### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

### When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

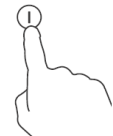


2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0", or holding the "+" and "-" button at the same time for 1 second, it will cut down to "0" directly.

Make sure the power display shows "0", then shows "H".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



## Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

### Setting the total power level to fit your requirement

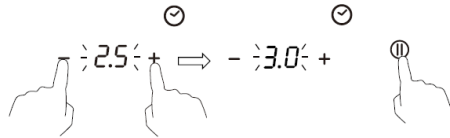
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Stop + Go" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Stop+Go" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



#### Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

### Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

## Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

### Using the Boost to get larger power

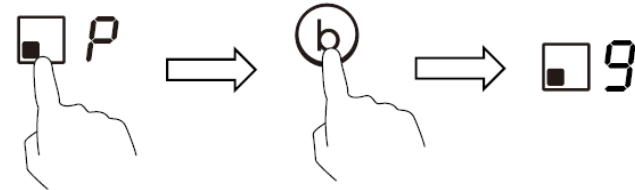
1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.



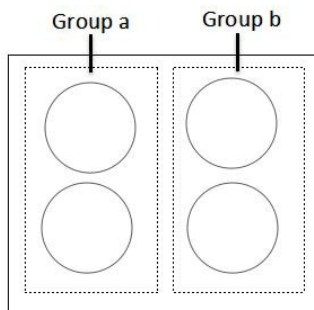
4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.



### Restrictions when using

The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.

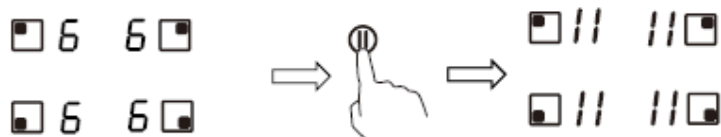




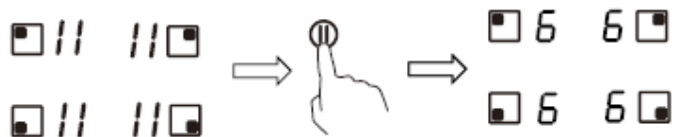
## Using the Pause function- STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "||". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



## Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo"

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

## Detection of Small Articles


When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



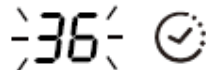
3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.  
Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

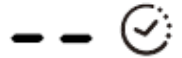
4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



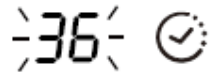
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.  
Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.  
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

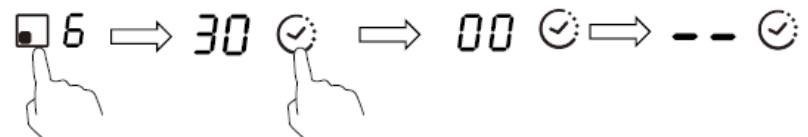
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".





Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.


## Setting the timer to turn more than one cooking zone off


1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.


(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.

 6. (set to 6 minutes)

 3<sub>※</sub> (set to 3 minutes)

03 

2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".

 H

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

## Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## Technical Specification

Cooking Hob	CI642CWTT
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

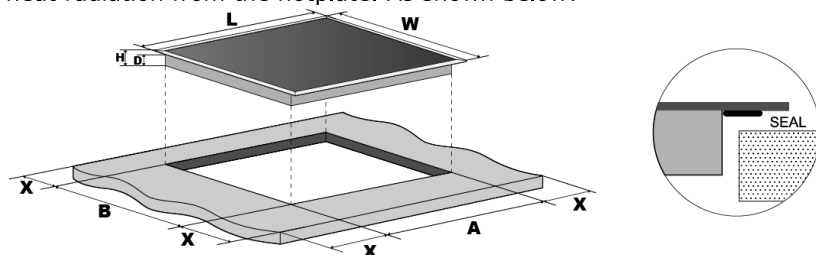
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

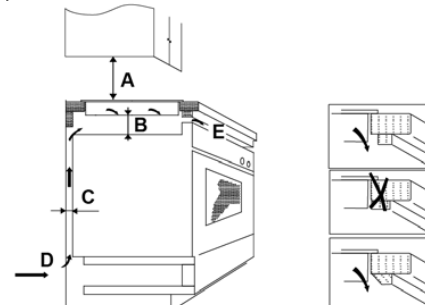


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

### Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers

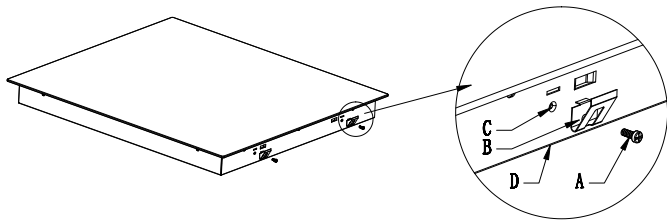
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

### Before locating the fixing brackets

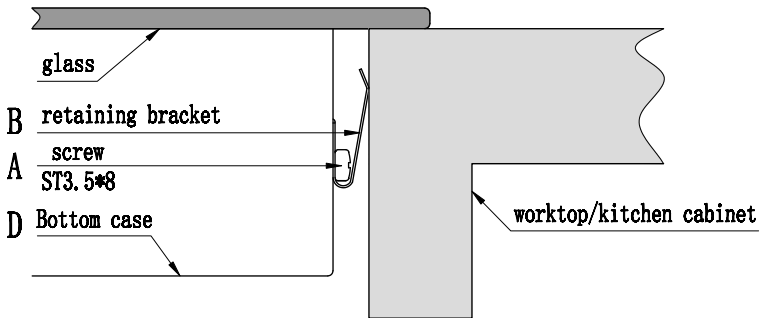
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



### Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

### Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

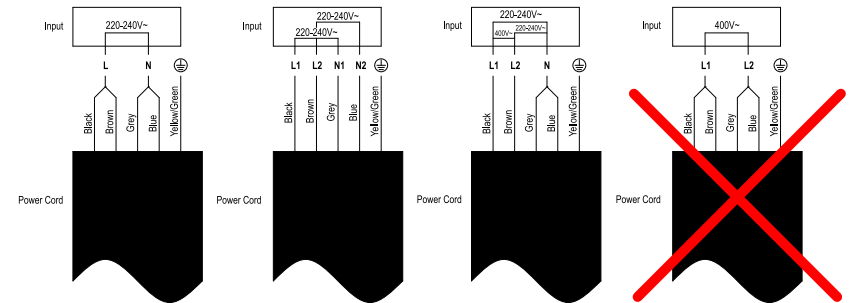
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

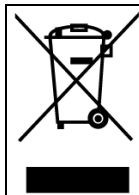


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CI642CWTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	18,0	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	18,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	197.2	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	195.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	194,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

## Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

## Installazione

### Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

### Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

### Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare



ed utilizzare questo elettrodomestico.

- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

## **Funzionamento e manutenzione**

### **Rischio di elettrocuzione**

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a

parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

### **Pericolo: superficie surriscaldata**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di

fuori della portata dei bambini.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

### **Rischio di lesioni da taglio**

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

### **Importanti istruzioni di sicurezza**

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non

basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini nei mobiletti al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.

- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio: - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismi; - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast.  
AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.  
AVVERTENZA: La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.  
AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.  
Avvertenza: Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.  
ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.  
AVVERTENZA: Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.  
AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per

piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

**Desideriamo ringraziarla** per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

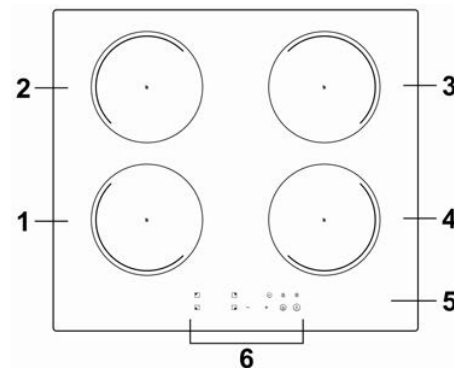
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

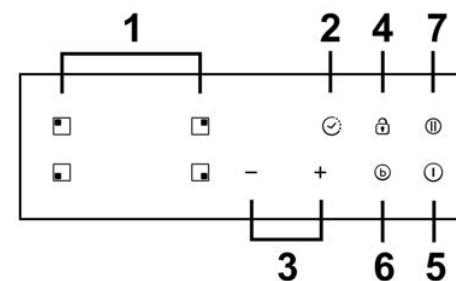
## Panoramica del prodotto

### Vista dall'alto



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
4. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
5. Piatto in vetro
6. Pannello comandi

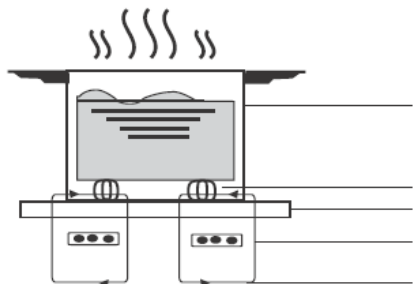
### Pannello comandi



1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Controllo timer
3. Tasto di alimentazione/regolazione timer
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo funzione booster
7. Arresto e controllo delle funzioni di

## Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.



pentola di ferro

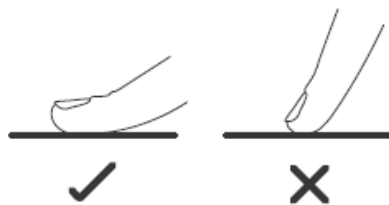
circuito magnetico  
piastra di  
vetroceramica  
bobina ad induzione

## Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.


## Utilizzo dei tasti a sfioro

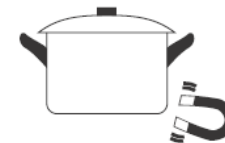
- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



## Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



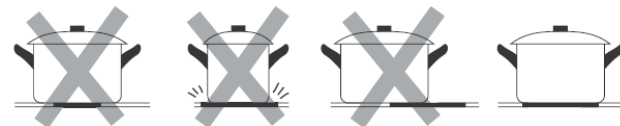
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se è attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
  1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
  2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



## Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

### Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.

## Utilizzo del piano di cottura a induzione

### Per iniziare la cottura

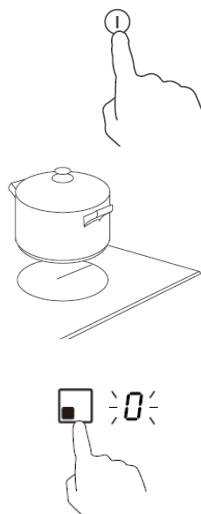
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "--", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.

2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

• Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.

3. Toccare il comando della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Selezionare una impostazione di potenza toccando il comando "+" o "-".

a. Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.

b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



### Se sul display compare il simbolo lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

### Al termine della cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



2. Spegner la zona cottura toccando il tasto "-" e scorrendo verso il basso fino a "0", oppure tenendo premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 1 secondo, si ridurrà direttamente a "0".

Accertarsi che il display della potenza mostri "0", quindi "H".



3. Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto ON/OFF.



4. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata.

Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora calda.



## Uso della gestione della potenza

Utilizzando la gestione della potenza si può impostare la potenza totale a 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW per il . L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

### Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

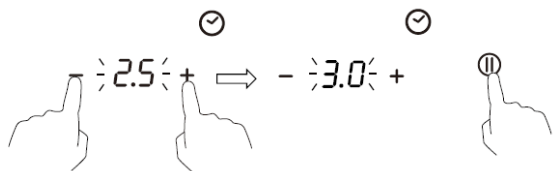
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

Nota: è possibile impostare la gestione della potenza solo quando il piano cottura è spento.

2. Toccare il tasto "Stop + Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.



3. Dopo aver sentito il segnale acustico, toccare contemporaneamente i tasti "+" e "-" e tenerli premuti per 3 secondi, l'indicatore del timer mostrerà il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad esempio '2.5'. Tenere premuto "+" e "-" per 1 secondo per passare ad un altro livello di potenza, ad esempio 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, toccare il tasto "Stop+Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



#### Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico.

Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.

2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine dei 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

## Regole di gestione potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna zona. Se la si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

## Utilizzo della funzione boost

Boost è la funzione che permette l'aumento di una zona ad una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

### Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento che si vuole fare aumentare, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



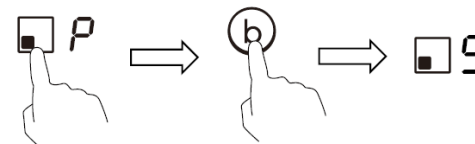
2. Toccare il tasto Boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità Boost. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona sta aumentando di potenza.



3. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".

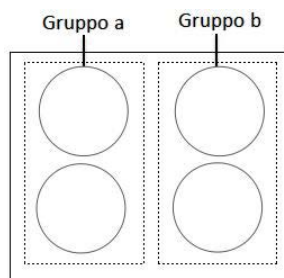


4. Se si desidera annullare la funzione boost durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggia. Quindi, toccare il tasto "Boost". La zona di riscaldamento ritorna allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



## Limitazioni durante l'uso

Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione boost in una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando sul/al di sotto del livello di potenza 5.



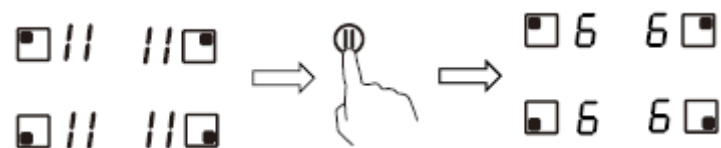
## Utilizzo della funzione Pausa - STOP+GO

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di disattivare il piano cottura a induzione e poi riattivarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il tasto STOP+GO, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II". Quindi il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti STOP+GO, on/off e di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il tasto STOP+GO, poi la zona di cottura tornerà alla fase di potenza impostata in precedenza.



## Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione

involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).

- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

### Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso)

### Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia acceso.
2. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
3. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

## Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura ad induzione si spegne automaticamente.

## Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

## Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

## Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----



Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

## Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

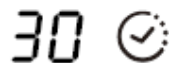
### Utilizzo del timer come contaminuti

#### Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

2. Controllo timer a sfioro. L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e "30" apparirà nel display del timer.



3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+"

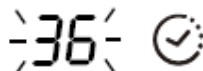
Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il comando del timer e "00" comparirà sul display dei minuti.



5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo e



l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

6. L'avvisatore acustico suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "-" allo scadere del tempo impostato.



## Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue:

1. Toccare il comando della zona di riscaldamento per cui si desidera impostare il timer. (es. zona 1#)



2. Controllo timer a sfioro. L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e "30" apparirà nel display del timer.



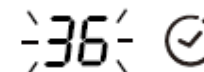
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si ripositiona automaticamente a 0 minuti.

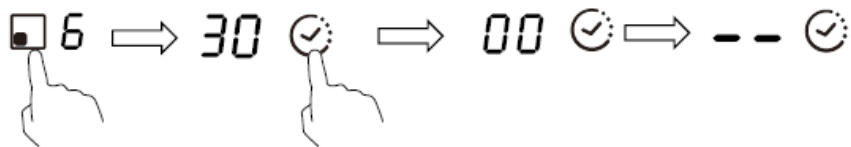
4. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è stata selezionata.



5. Per annullare il timer, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il comando del timer, il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "-".



6. Allo scadere del timer di cottura, la corrispondente zona di cottura si spegnerà automaticamente e indicherà "H".



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

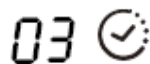
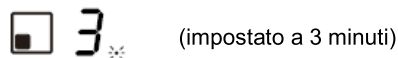
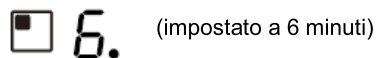
### Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.

(es. tempo di impostazione della zona 1# di 3 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento.

Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.



2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

## Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!)</li> <li>Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta.</li> <li>Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.</li> <li>Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti.</li> <li>Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.</li> </ul>
Schizzi di ebollizione, ingredienti fusi e liquidi zuccherini caldi sul vetro	<p>Togliarli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete.</li> <li>Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura.</li> <li>Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta.</li> <li>Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.</li> <li>Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.</li> </ul>
Schizzi di ebollizione sui tasti a sfioro	<ol style="list-style-type: none"> <li>Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>Asciugare gli schizzi</li> <li>Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio.</li> <li>Asciugare completamente la zona con carta da cucina.</li> <li>Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.</li> </ul>

## Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari.  Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti".  Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura ad induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con un'impostazione a calore elevato.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.

Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione.  Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".  Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

## Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

## Specifiche tecniche

Piano cottura	CI642CWTT
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAlt (mm)	590x520x55
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	560x490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

## Installazione

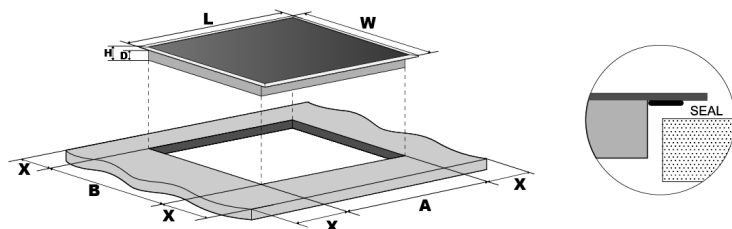
### Sceita delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm.

Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:



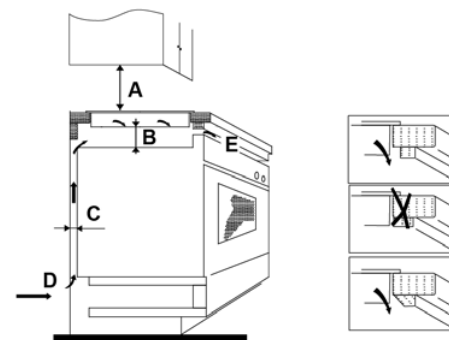
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	minimo 50

IT-24

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



**Nota:** Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

### Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.  
L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)
- l'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura

IT-25

- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

### Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

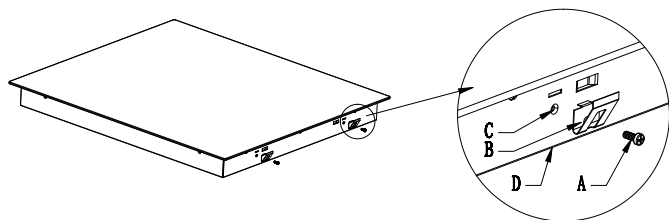
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente

### Prima di posizionare le staffe di fissaggio

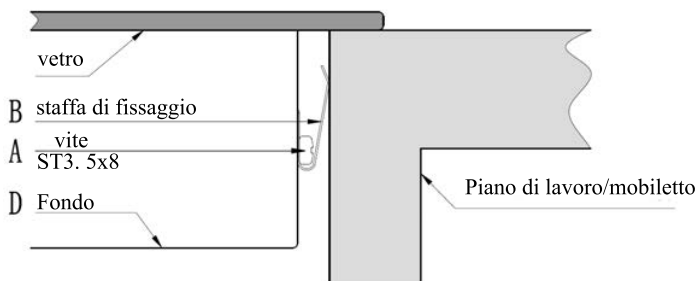
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

### Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo



IT-26

### Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

### Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

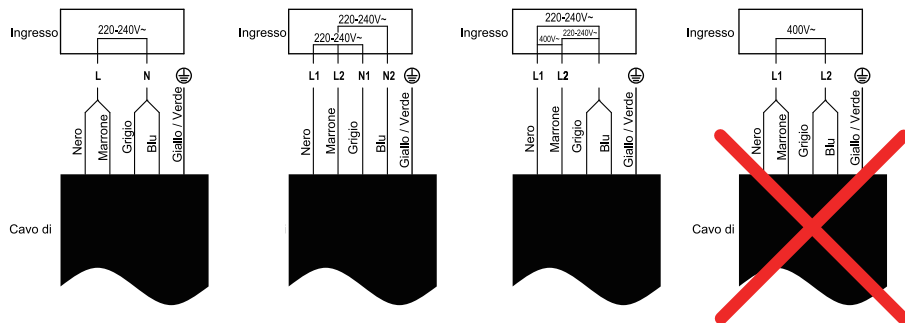
Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un sezionatore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.

IT-27



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CI642CWTT	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	∅	18,0	cm
		Posteriore centrale	∅	-	cm
		Posteriore destra	∅	18,0	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale centrale	∅	-	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	18,0	cm
		Anteriore Centrale	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	L W	-	cm
		Posteriore centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	-	cm

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	-	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	ECElectric cooking	193,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	ECElectric cooking	197.2	Peso/kg
	Centrale sinistra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale destra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	ECElectric cooking	192,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	ECElectric cooking	195.6	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		ECElectric hob	194,7	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
<p>Consigli per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.</li> <li>• L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.</li> <li>• Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.</li> <li>• Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.</li> <li>• Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.</li> </ul>				

## Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

## Installation

### Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

### Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

### Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être

placé sur cet appareil, à aucun moment.

- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque de choc électrique**

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. • En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité

électromagnétique.

- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champs électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

### **Risque de surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres foyers de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.



## **Risque de coupure**

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

## **Consignes importantes de sécurité**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les foyers de cuisson lorsque

vous retirez les casseroles.

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface de la vitre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'autres

produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT :** Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

**AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson. Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION :** La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout basculement de l'appareil, ces éléments de stabilisation doivent être installés. Consultez les instructions d'installation.

**AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

Cet appareil inclut un raccordement à la terre pour des finalités fonctionnelles uniquement.

**Nous vous félicitons** de votre choix de la table de cuisson à induction.

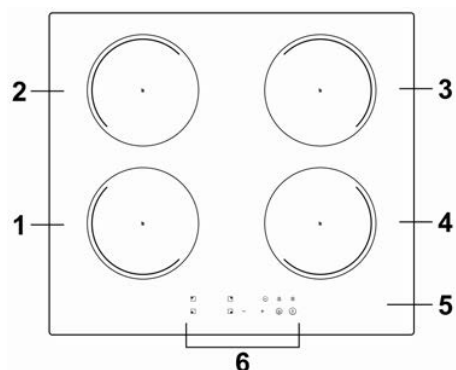
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

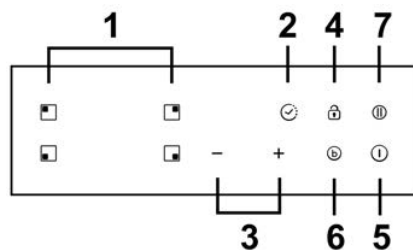
## Vue d'ensemble du produit

### Vue de dessus



1. Foyer 2000 W, augmenté à 2600 W
2. Foyer 1500 W, augmenté à 2000 W
3. Foyer 2000 W, augmenté à 2600 W
4. Foyer 1500 W, augmenté à 2000 W
5. Table de verre
6. Panneau de commande

### Panneau de commande

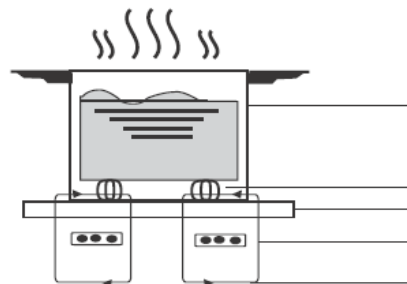


1. Touches de sélection du foyer de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance et du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche marche/arrêt
6. Touche Fonction Boost
7. Touche Fonction Pause

FR-8

## Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



casserole en fer

circuit magnétique

plaque de verre céramique

bobine d'induction

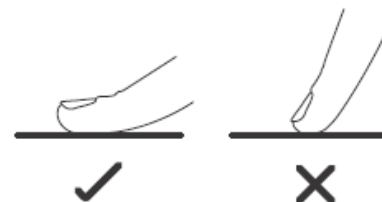
courants inductifs

### Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

### Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout du doigt et non pas l'ongle.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



FR-9

## Choisir une bonne batterie de cuisine



• Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.


Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

• Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant

un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.

2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

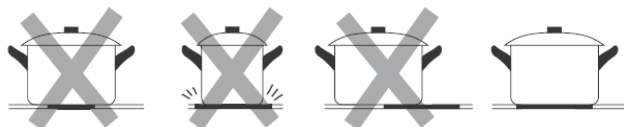
• Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



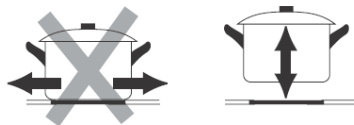
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur le foyer de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



## Dimensions de la casserole

Les foyers de cuisson sont, dans une certaine limite, automatiquement adaptés au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction du foyer de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.

### Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

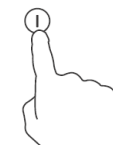
La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du récipient utilisé.

## Utilisation de votre table à induction

### Comme commencer la cuisson

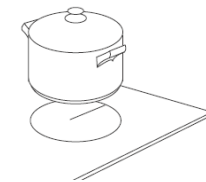
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « -- » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.



2. Posez la casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

• Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.



3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



4. Réglez un niveau de puissance à l'aide des touches « - » ou « + ».

a. Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.



b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.

### Si la touche clignote en alternance avec l'indication du réglage de puissance

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé la casserole sur le bon foyer ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre du foyer.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur le foyer de cuisson.

Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

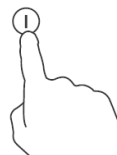
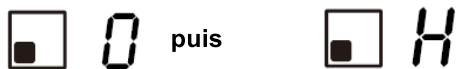
### Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez le foyer de cuisson en appuyant sur « - » et en réduisant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - » pendant 1 seconde, cela réglerait directement sur « 0 ».

Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

4. Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique un foyer de cuisson encore trop chaud pour être touché. Cette indication disparaît dès que la surface du foyer a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



## Utilisation du réglage de la puissance

En utilisant le réglage de la puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW . Le réglage par défaut de la puissance totale est le niveau de chauffe maximal.

### Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

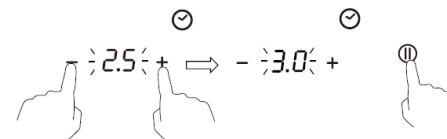
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez régler la puissance uniquement quand la table de cuisson est éteinte.

2. Appuyez sur la touche « Pause » pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip sonore.



3. Après le bip, appuyez sur « + » et « - » en même temps pendant 3 secondes ; l'indicateur du temps clignotera en indiquant le niveau de puissance totale précédent, par ex. '2.5'. Appuyez sur « + » et « - » pendant encore 1 seconde pour basculer vers un autre niveau de puissance, par ex. 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur la touche « Pause » pendant 5 secondes. Le bip retentira 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



#### Remarque :

1. Après l'étape 2, vous devez appuyer sur « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le bip sonore. Sinon, vous devrez tout reprendre depuis l'étape 2.

2. À la fin du réglage, attendez la fin des 10 bips sonores. Ne touchez aucun bouton pendant cette période sinon le réglage sera invalide.

### Règles de réglage de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (en fonction du niveau que vous avez réglé), vous ne pouvez augmenter la puissance sur aucun foyer. Si vous l'augmentez à l'aide de la touche « + », la table de cuisson émettra 3 bips sonores et l'indicateur clignotera en indiquant « Pn ». Vous devrez alors réduire la puissance d'autres foyers de cuisson avant d'augmenter la puissance du foyer en question.

## Utilisation de la fonction Boost

La fonction Boost permet d'augmenter la puissance d'un foyer en une seconde et ce pendant 5 minutes. De cette façon, la cuisson sera plus vive et plus rapide.

### Utilisation de la fonction Boost pour augmenter la puissance

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez augmenter, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



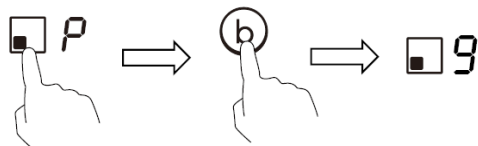
2. Appuyez sur la touche Boost, le foyer de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.



3. La puissance Boost durera 5 minutes puis le foyer reviendra à la puissance <<9>>.

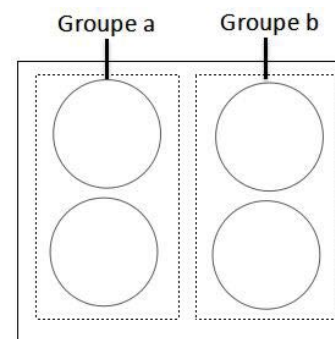


4. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson ; un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter. Appuyez ensuite sur la touche Boost. Le foyer de cuisson reviendra à la puissance <<9>>.



### Restrictions pendant l'utilisation

Les quatre foyers sont divisés en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.

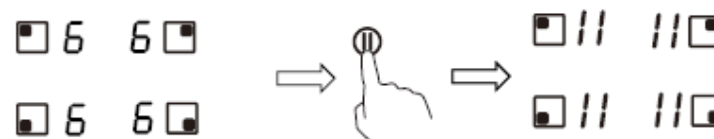


## Utilisation de la fonction Pause (STOP+GO)

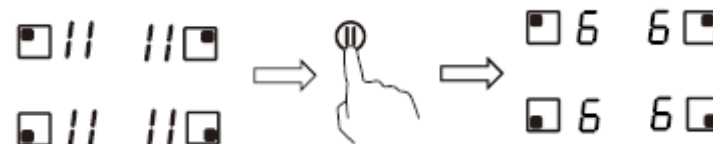
La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre puis de rallumer la table de cuisson à induction.

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.

2. Appuyez sur la touche PAUSE, l'indicateur du foyer de cuisson indiquera « II ». Le fonctionnement de tous les foyers de la table de cuisson à induction sera désactivé, à l'exception des touches PAUSE, Marche/Arrêt et des touches de verrouillage.



3. Pour supprimer la condition de pause, appuyez sur la touche PAUSE ; le foyer de cuisson reviendra à la puissance qui était réglée avant le basculement en pause.



## Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche marche/arrêt.

### Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

### Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt. Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

## Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

## Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met en veille automatiquement en 1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

## Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de foyer de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

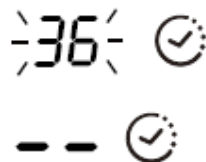
Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

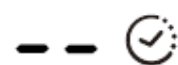
4. Supprimez la durée en appuyant sur le temporisateur et « 00 » s'affiche sur la touche de la minuterie.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de temporisation clignotera pendant 5 secondes.



6. L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de temporisation affiche « - - » quand le temps réglé est écoulé.



## Réglage du temporisateur pour éteindre une zone de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)



2. Appuyez sur la touche du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



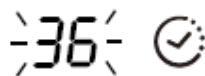
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

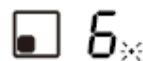
Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

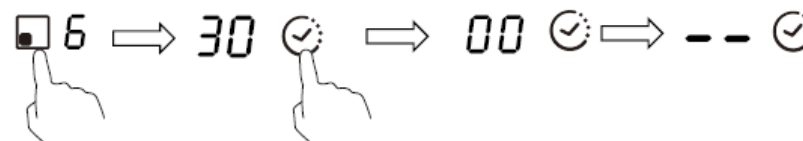
4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de temporisation clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que le foyer est sélectionné.



5. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « -- ».



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



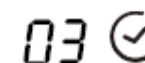
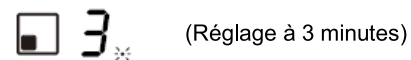
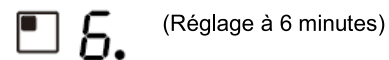
Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

## Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court. (par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

REMARQUE : Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



REMARQUE : Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.



## Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre chauffe encore (sans qu'il soit chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</li> <li>4. Mettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent.</li> <li>• L'usage intensif d'éponges métalliques, de certains racleurs en nylon et de produits de nettoyage abrasifs peut érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.</li> </ul>
Débordements d'eau bouillante, d'aliments et de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des foyers de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissure de tous les jours sur verre ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.</li> </ul>
Déversements sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorbent le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout.</li> <li>5. Mettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.</li> </ul>

## Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux.  Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ».  Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance.	Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne chauffent pas et apparaît sur la touche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.  La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou mal centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ».  Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille du foyer de cuisson.
La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

## Affichage et inspection des défaillances

Si des événements anormaux surviennent, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en condition de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Cause possible	Solution
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT	Veillez rallumer la table de cuisson à induction après refroidissement.

Les éléments ci-dessus de détection et d'inspection concernent les défaillances communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

## Spécifications techniques

Table de cuisson	CI642CWTT
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	590X520X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

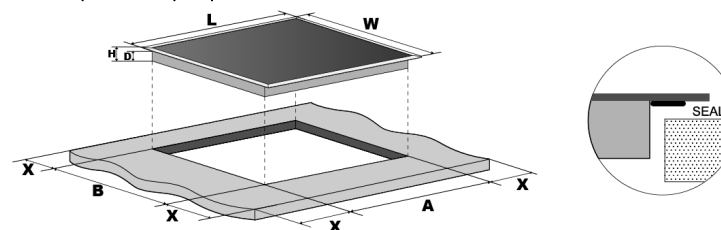
## Installation

### Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.


Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.

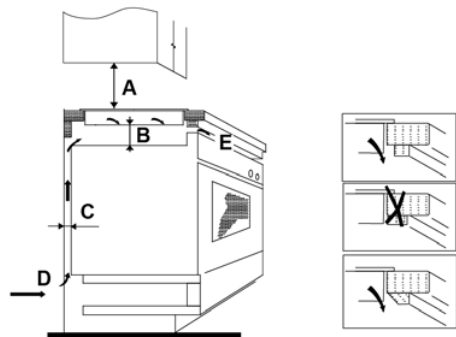
Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :



L (mm)	L (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 min.

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous

 Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 5 mm

### Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.  
L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que

FR-24

du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

### Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

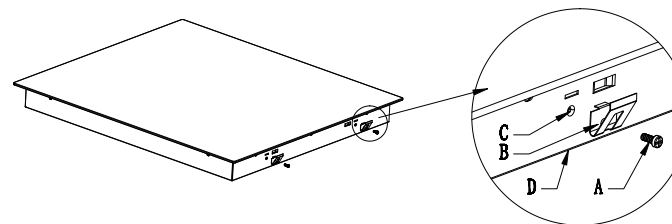
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

### Avant d'installer les supports de fixation

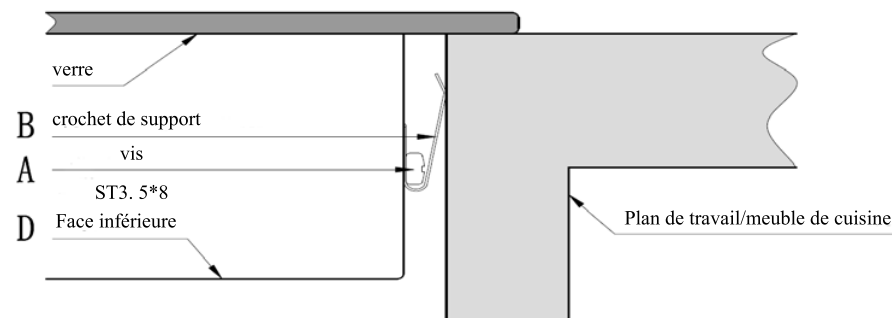
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

### Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure



FR-25

## Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.

## Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié.

Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

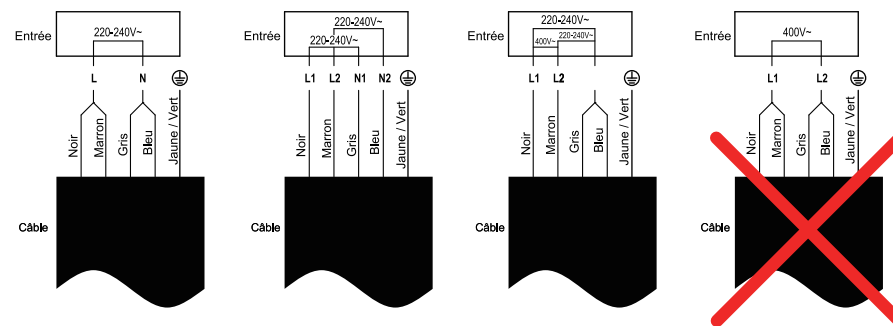
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.

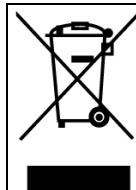


Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais de manière individualisée, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CI642CWTT	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	plaques solides				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	Ø mm	18,0	cm
		Arrière centre	Ø mm	-	cm
		Arrière droite	Ø mm	18,0	cm
		Centre gauche	Ø mm	-	cm
		Centre centre	Ø mm	-	cm
		Centre droite	Ø mm	-	cm
		Avant gauche	Ø mm	18,0	cm
		Avant centre	Ø mm	-	cm
		Avant droite	Ø mm	18,0	cm
		Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	L 
Arrière centre	L 			-	cm
Arrière droite	L 			-	cm

FR-28

	Centre gauche	L 	-	cm
	Centre centre	L 	-	cm
	Centre droite	L 	-	cm
	Avant gauche	L 	-	cm
	Avant centre	L 	-	cm
	Avant droite	L 	-	cm
	Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	193,5
Arrière centre		Cuisson électrique CE	-	kWh
Arrière droite		Cuisson électrique CE	197,2	kWh
Centre gauche		Cuisson électrique CE	-	kWh
Centre centre		Cuisson électrique CE	-	kWh
Centre droite		Cuisson électrique CE	-	kWh
Avant gauche		Cuisson électrique CE	192,3	kWh
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Avant droite	Cuisson électrique CE	195,6	kWh
		Table de cuisson électrique CE	194,7	kWh
	Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances			
	Conseils pour des économies d'énergie :			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.</li> <li>• Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.</li> </ul>			

FR-29

## **Sicherheitshinweise**

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

## **Installation**

### **Gefahr von Stromschlägen**

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

### **Gefahr durch Schneiden**

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist,

zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Wartung**

### **Gefahr von Stromschlägen**

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

### **Gesundheitsrisiko**

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern

oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.

- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

### **Gefahr durch heiße Oberflächen**

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

### **Gefahr durch Schneiden**

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und

bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern,

könnten schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sicher gehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt. -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahre niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um



Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

**VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.

**WARNUNG:** Um das Kippen des Gerätes zu verhindern, muss dieses Mittel zur Stabilisierung montiert werden. Beachten Sie die Installationshinweise.

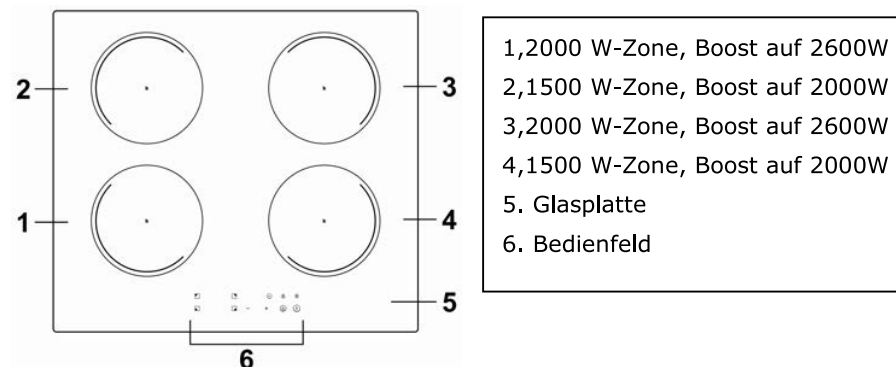
**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

Der Erdungsanschluss in diesem Gerät dient ausschließlich zu Funktionszwecken.

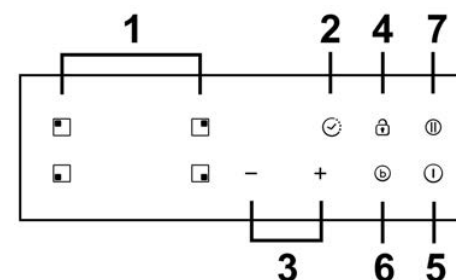
**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation. Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## Produktübersicht

### Ansicht von oben



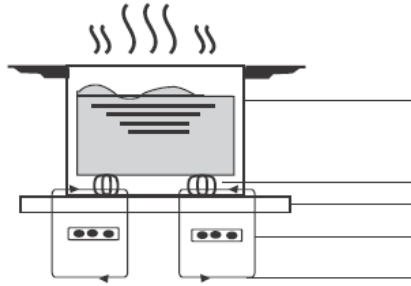
### Bedienfeld



1. Kochzonen Auswahlsteuerungen
  2. Timer-Steuerung
  3. Taste Leistungsstufen/Timer
  4. Sperrfunktion
  5. EIN/AUS-Steuerung
  6. Taste Booster-Funktion
  7. Taste Pausieren und Fortsetzen

## Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.



Eisentopf

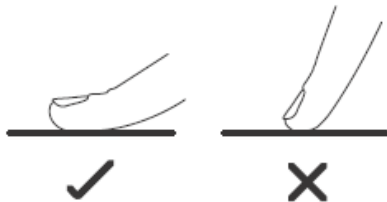
Magnetkreis  
Keramikglasplatte  
Induktionsspule  
induzierte Ströme

## Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

## Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Abtrockentücher) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



DE-9

## Auswahl des richtigen Kochgeschirrs




• Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.

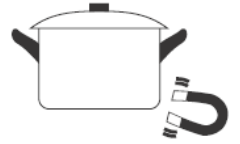
• Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.

• Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.

2. Wenn  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.

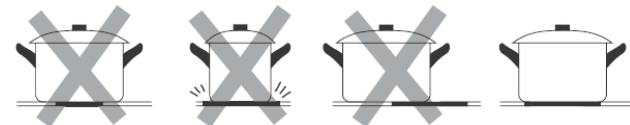
• Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



DE-10

## Topfgröße

Die Kochzonen werden bis zu einer Obergrenze automatisch dem Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der dem der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

### Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

Kochzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

## Kochen mit dem Induktionskochfeld

### Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.

Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „0“ oder „-“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.

2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

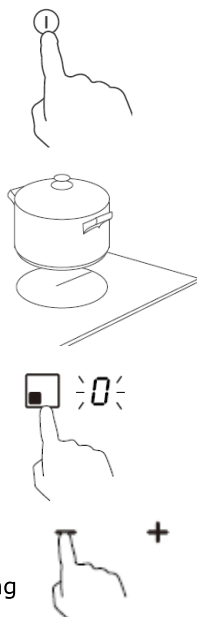
- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.

4. Wählen Sie die Temperaturstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.

a. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.

b. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



### Im Display blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird.

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

### Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.

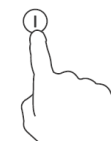


2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten auf „0“ scrollen, oder halten Sie die Tasten „+“ und „-“ eine Sekunde gleichzeitig gedrückt und die Einstellung geht automatisch auf „0“.

Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie die ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



## Verwendung der Energieverwaltung

Über die Energieverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5kW/ 3,0kW/ 4,5kW/ 6,5kW und 7,4kW einstellen. Voreingestellt ist die maximale Leistungsstufe.

### Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

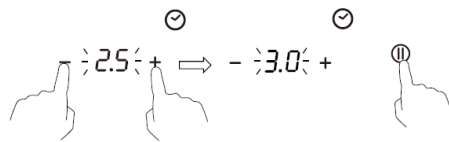
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Energieverwaltung nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste „Pausieren und Fortsetzen“ und halten Sie sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept einmal.



3. Berühren Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistungsstufe, z.B. „2,5“. Berühren Sie die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um zu einer anderen Leistungsstufe wie beispielsweise 3,0 umzuschalten. Wenn die gewünschte Leistung blinkt, berühren Sie die Taste „Pausieren und Fortsetzen“ und halten Sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Das bedeutet, dass Sie die Einstellung beendet haben.



#### Hinweis:

1. Nach Schritt 2 müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** nach dem Piepton berühren. Ansonsten müssen Sie wieder mit Schritt 2 beginnen.
2. Warten Sie nach dem Einstellen, bis der Summer 10 Mal gepiept hat. Berühren Sie während dessen keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

### Regeln der Energieverwaltung

Wenn die Gesamtleistung die Grenze von 2,5kw, 3,0kw, 4,5kw oder 6,5kw übersteigt (je nach eingestellter Stufe), kann die Leistungsstufe keiner Zone erhöht werden. Wenn Sie diese durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld dreimal und die Anzeige blinkt „Pn“. Daher müssen Sie die Leistungsstufe der anderen Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der gewünschten Zone erhöhen können.

## Verwendung der Boost-Funktion

Mithilfe der Boost-Funktion können Sie die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde auf eine höhere Leistung steigern, die dann für 5 Minuten anhält. Damit wird die Kochleistung schneller und stärker.

### Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

1. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.



2. Drücken Sie die Boost-Taste, und die Heizzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten.

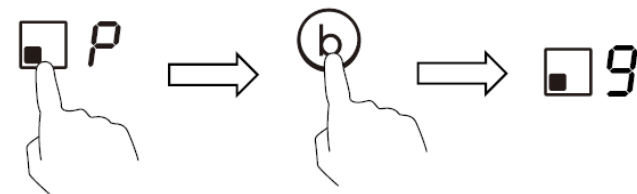
Die Leistungsanzeige zeigt über „P“ an, dass die Zone über die Boost-Funktion erhitzt wird.



3. Die Boost-Funktion hält 5 Minuten lang an, bevor die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet wird.

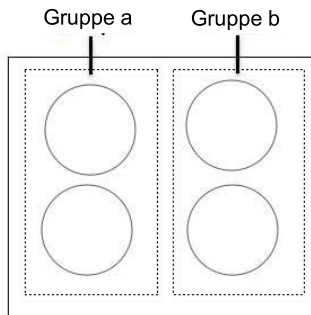


4. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Auswahl-taste für die Kochzone, im Anschluss blinkt eine Anzeige neben der Taste. Berühren Sie dann die Boost-Taste und die Kochzone wird zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet.



### Einschränkungen bei der Verwendung

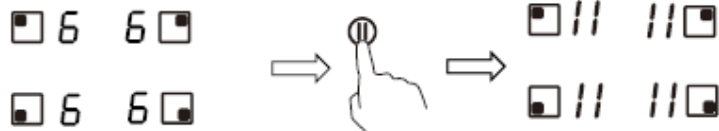
Die vier Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Achten Sie bei Verwendung der Boost-Funktion in einer Gruppe darauf, dass die andere Zone auf/unter Leistungsstufe 5 arbeitet.



## Verwendung der Funktion zum Pausieren und Fortsetzen

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs genutzt werden. Mit ihr wird das Induktionskochfeld aus- und wieder angeschaltet.

1. Prüfen Sie, ob die Kochzone angeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste Pausieren und Fortsetzen, und die Anzeige der Kochzone zeigt „||“ an.  
Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten zum Pausieren und Fortsetzen, zum Ein-/Aus-switchen und zur Verriegelung.



3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren und Fortsetzen und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



## Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

### So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

### So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Steuerung **gesperrt**. Sie können das Induktionskochfeld mit der ON/OFF-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

## Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

## Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

## Erkennung von kleinen Gegenständen


Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

## Automatischer Übertemperaturschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

 Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

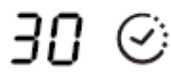
## Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

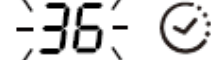
- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Verwendung des Timers als Minute-Minder

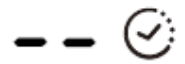
### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.  
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an. 
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein  
  
Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.  
Halten Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.
4. Löschen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.




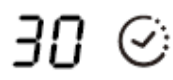
5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit  angezeigt.

angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

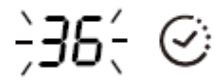
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. 

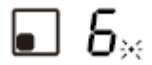
## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

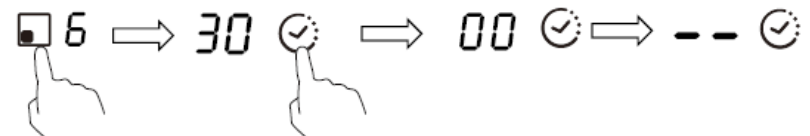
1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. (z.B. Zone 1#) 
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an. 
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.  
Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.  
Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf. 

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist. 

5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Taste der Kochzone und dann die Timer-Steuerung. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „- -“ in der Minutenanzeige angezeigt.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.



Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

## Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

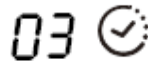
1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.  
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahl Taste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.

 6. (Einstellung auf 6 Minuten)

 3\* (Einstellung auf 3 Minuten)



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

## Pflege und Reinigung

Was?	Wie das geht?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten.</li> <li>Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!)</li> <li>Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen.</li> <li>Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig.</li> <li>Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist.</li> <li>Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.</li> </ul>
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten.</li> <li>Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben.</li> <li>Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen.</li> <li>Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen oder übergeschwappten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden.</li> <li>Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul>
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten.</li> <li>Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen</li> <li>Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.</li> <li>Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen.</li> <li>Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</li> </ul>

## Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.  Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.  Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist.  Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.  Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
--	---------------------	--

## Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9/FA	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulentemperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Induktionskochfeld nach dem Abkühlen neu starten.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.



## Technische Merkmale

Kochfeld	CI642CWTT
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5kw:2250-2750W oder 3,0 kw:2700-3300W oder 4,5kw:4050-4950W oder 6,5kw:5850-7150W oder 7,4kw:6600-7400W
Produktgröße LxBxH(mm)	590X520X55
Einbaugröße AxB (mm)	560X490

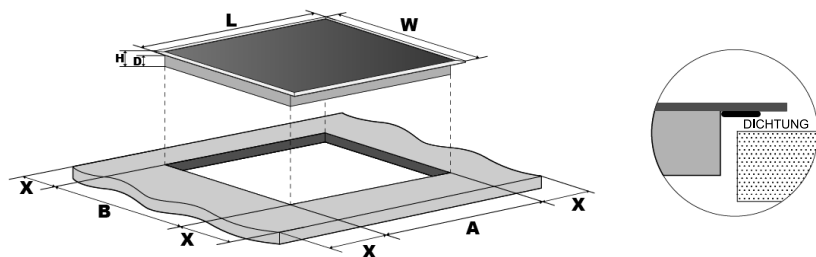
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

## Installation

### Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

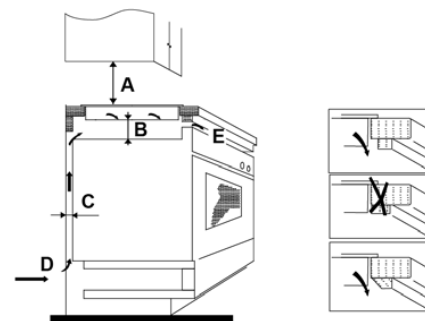


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Luft eintritt	Luft austritt 5mm

### Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechteckig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

## Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

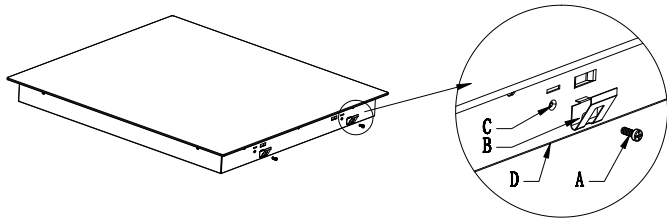
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes installiert wurde.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

## Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

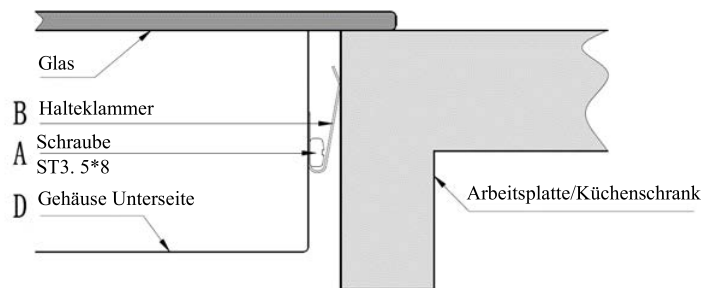
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

## Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuse Unterseite



DE-25

## Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.

## Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

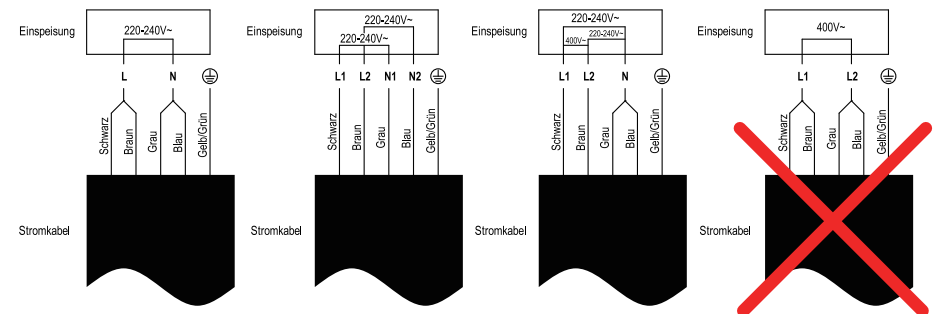
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
  2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
  3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.



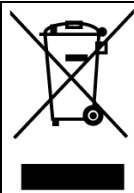
Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



DE-26

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
  - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CI642CWTT	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/ oder Bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅	18,0	cm
		Hinten in der Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	18,0	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Zentral	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	18,0	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm
		Mitte links	L B	-	cm

	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	-	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	194,7	Wh/kg
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
<b>Energiespartipps:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.</li> <li>• Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.</li> <li>• Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.</li> <li>• Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.</li> <li>• Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.</li> </ul>				

## Bezeichnung des Produktes

**Bezeichnung des Produktes**  
 Ihre Sicherheit ist für uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen sorgfältig vor dem Gebrauch des Kochfeldes.

## Installation

### Vermeidung von elektrischen Schlägen

- Vor jeder Wartung das Kochfeld vom Stromnetz trennen.
- Die Verbindung der Elektroinstallation mit einer guten Erdung ist notwendig und vorgeschrieben.
- Änderungen der Elektroinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen oder sogar zum Tod führen.

### Vermeidung von Schnittverletzungen

- Vorsicht – die Ränder des Kochfeldes sind scharf.
- Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Schnittverletzungen führen.

### Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Vor der Installation oder dem Gebrauch des Kochfeldes diese Anweisungen sorgfältig lesen.
- Das Kochfeld niemals mit brennbaren Materialien oder Gegenständen in Kontakt lassen.
- Bitte diese Informationen für den Fall der Installation des Kochfeldes, die Sie zur Verfügung haben, an die Person, die für die Installation des Kochfeldes verantwortlich ist, weitergeben.

vaše náklady na instalaci.

- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

## **Obsluha a údržba**

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

### **Zdravotní riziko**

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulínové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

### **Nebezpečí horkého povrchu**

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla indukční desky.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přechnívat na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

### **Nebezpečí pořezání**

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

### **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nenechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespoléhejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něm nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodu výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.

- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Spotřebič, který jste si koupili, je určen k použití v domácnosti a také: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně

byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.

- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **Varování:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- **POZOR:** Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.
- **VAROVÁNÍ:** Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prostředek. Viz návod k instalaci.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití

nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

- Tento spotřebič obsahuje uzemňovací spojení pouze pro funkční účely.

**Blahopřejeme** vám ke koupi nové indukční varné desky.

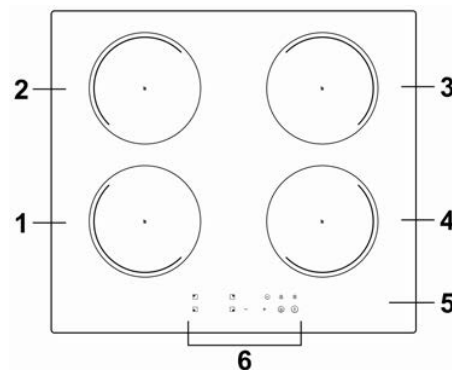
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu/ instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

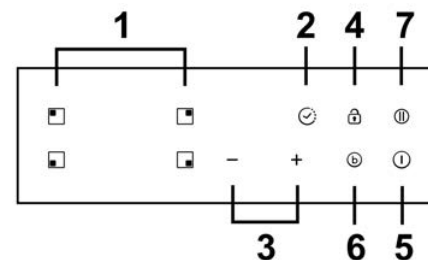
## Přehled výrobku

### Pohled shora



1. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
2. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
3. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
4. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

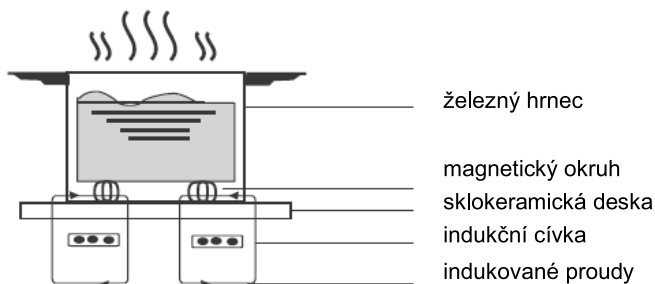
### Ovládací panel



1. Ovladače volby varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci výkonu/časování
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ZAP/VYP
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Ovladač funkce „Stop and go“ (Zastavit a jít)

## Informace o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.

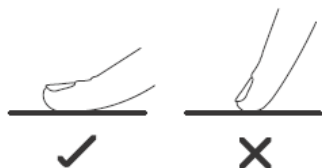


### Před použitím nové indukční varné desky


- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

### Používání dotykového ovládání

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



### Výběr správné nádoby

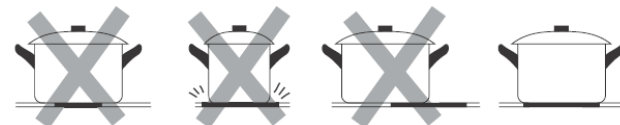
- ! Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
  - Jestliže nemáte magnet:
    1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
    2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



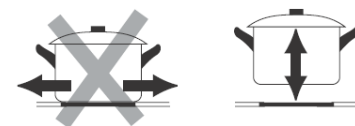
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



### Rozměry nádoby

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

#### Průměr dna indukčního nádobí

Varná zóna	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

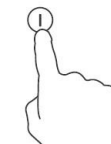
Výše uvedené se může lišit podle kvality použité nádoby.

## Používání indukční varné desky

### Jak začít vaření

1. Stiskněte ovladač ZAP/VYP.

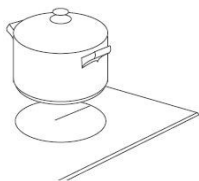
Po zapnutí jednou pípně bzučák, všechny displeje zobrazují „—“ nebo „—“, což znamená, že indukční varná deska byla uvedena do stavu pohotovostního režimu.





2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístíte vhodnou nádobu.

- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Při dotyku ovladače výběru varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



4. Nastavte úroveň výkonu dotykem ovladače „-“ nebo „+“.

- a. Jestliže do 1 minuty nevyberete varnou zónu, keramická varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- b. Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.



## Jestliže displej bliká střídavě s nastavením tepla

To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje. Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutách.

## Po skončení vaření

1. Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu dotykem „-“ a posunutím hodnoty dolů na „0“ anebo přidržte tlačítka „+“ a „-“ současně po dobu 1 sekundy, čímž přejdete na „0“ přímo. Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“.



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.



4. Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



## Používání funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

### Nastavení úrovně celkového výkonu tak, aby odpovídala vašemu požadavku

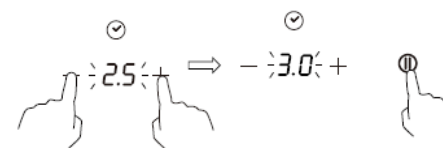
1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.

Poznámka: Funkci řízení výkonu můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

2. Dotkněte se tlačítka „Stop + Go“ (Zastavit a jít) a podržte je po dobu 5 sekund. Uslyšíte jedno pípnutí bzučáku.



3. Jakmile uslyšíte pípnutí, dotkněte se současně tlačítek „+“ a „-“ a podržte je po dobu 3 sekund. Indikátor časovače zobrazí blikající předchozí úroveň celkového výkonu, např. „2,5“. Opětovným dotykem tlačítek „+“ a „-“ a jejich podržením po dobu 1 sekundy přepnete na jinou úroveň výkonu, například 3,0. Pokud bliká požadovaný výkon, dotkněte se tlačítka „Stop + Go“ (Zastavit a jít) a podržte jej po dobu 5 sekund. Bzučák pípne 10krát. To znamená, že jste nastavení dokončili.



### Poznámka:

1. Po 2. kroku se musíte dotknout tlačítek „+“ a „-“ **do 3 sekund** poté, co uslyšíte pípnutí. Jinak budete muset začít znovu 2. krokem.
2. Po dokončení nastavení počkejte až do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

### Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon přesáhne omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (v závislosti na úrovni, kterou jste nastavili), nebudete moci zvýšit stupeň výkonu u žádné zóny. Pokud jej zvýšíte stisknutím tlačítka „+“, varná deska třikrát pípne a na displeji se zobrazí blikající „Pn“. Před zvýšením výkonu příslušné zóny tedy musíte snížit stupeň výkonu jiných zón.

## Použití funkce zesílení výkonu (boost)

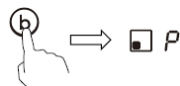
Zesílení výkonu (boost) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

### Použití funkce zesílení výkonu (boost) k získání vyššího výkonu

1. Dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, u níž si přejete zesílit výkon, a indikátor vedle tlačítka začne blikat.
2. Stiskněte tlačítko zesílení výkonu (boost), varná zóna začne fungovat v režimu zesílení výkonu (boost).



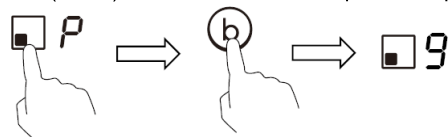
Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



3. Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.

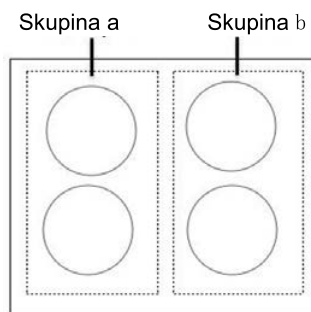


4. Chcete-li funkci zesílení výkonu (boost) během těchto 5 minut zrušit, dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, vedle tlačítka začne blikat indikátor. A poté se dotkněte tlačítka zesílení výkonu (boost). Varná zóna se vrátí zpět na stupeň výkonu „9“.



### Omezení při používání

čtyři zóny byly rozděleny do dvou skupin. Pokud použijete funkci zesílení výkonu (boost) u jedné zóny v rámci jedné skupiny, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na stupni výkonu 5 nebo nižším.

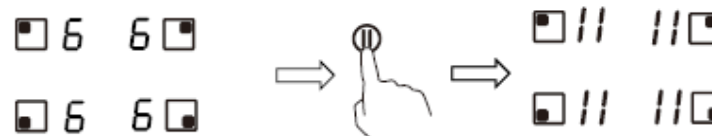


CZ-12

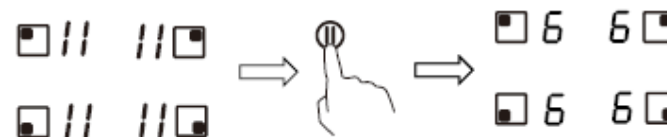
## Použití funkce Pauza – STOP + GO

Funkci pauzy lze použít kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní zpět.

1. Ujistěte se, že je varná zóna funkční.
2. Dotkněte se tlačítka „Stop + Go“, indikátor varné zóny zobrazí „II“.  
Poté bude provoz indukční varné desky deaktivován v rámci všech varných zón, s výjimkou tlačítek „Stop + Go“, zapnutí/vypnutí a zámku.



3. Chcete-li stav pauzy zrušit, dotkněte se tlačítka „Stop + Go“, poté se varná zóna vrátí ke stupni výkonu, který jste nastavili dříve.



## Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

### Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

### Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP, ale při dalším použití ji budete muset nejprve odblokovat.

## Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

## Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1

CZ-13

sekundu.

## Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřítahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

## Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.

 Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

## Používání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

### Použití časovače jako minutky

**Pokud nevyberete žádnou varnou zónu**

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.



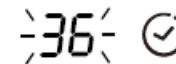
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

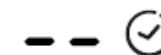
4. Čas zrušíte dotykem ovladače časovače a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



## Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač (např. zóna 1#).



2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.

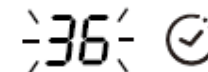


3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



**POZNÁMKA:** Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.



5. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se ovladače výběru varné zóny a poté se dotkněte ovladače časovače, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „-“.



6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

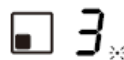
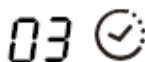
## Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

- Pokud tuto funkci použijete na více než jednu varnou zónu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu. (Pokud je například u zóny 2 nastavena doba 3 minuty a u zóny 3 nastavena doba 6 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „3“.)

**POZNÁMKA:** Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas varné zóny. Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, dotkněte se ovladače výběru varné zóny. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.



(nastaveno na 6 minut)



(nastaveno na 3 minut)

- Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



**POZNÁMKA:** Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od 1. kroku.

## Čištění výrobku

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vypněte napájení varné desky.</li> <li>Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!)</li> <li>Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny ještě horké! Buďte mimořádně opatrní.</li> <li>Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné.</li> <li>Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.</li> </ul>

CZ-16

Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	<p>Odstraňte je okamžitě obrabččkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce.</li> <li>Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky.</li> <li>Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla.</li> <li>Nebezpečí pořežení: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.</li> </ul>
Loužičky na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vypněte napájení varné desky.</li> <li>Setřete rozlitou kapalinu.</li> <li>Otřete plochu s dotykovým ovládním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou.</li> <li>Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlitá kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.</li> </ul>

## Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovladače dobře nereagují.	Na ovladačích může být slabá vrstva vody nebo se jich dotýká špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádoby.  Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“.  Viz „Čištění a údržba“.

CZ-17

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	To je normální jev a nejedná se o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon slabě šumí.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální jev a zvuk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Tento jev je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevypínejte napájení indukční varné desky ve zdi.
Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření.  Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná.	Použijte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“.  Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídají s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.

## Zobrazení závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska vstoupí automaticky do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F3/F4	Porucha teplotního čidla indukční cívky	Obraťte se prosím na dodavatele.
F9/FA	Porucha teplotního čidla IGBT.	Obraťte se prosím na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.

E3	Vysoká teplota teplotního snímače indukční cívky	Obraťte se prosím na dodavatele.
E5	Vysoká teplota teplotního snímače IGBT	Restartujte, až se varná deska ochladí.

Výše uvedené případy jsou zhodnoceny a kontrola běžných poruch.

Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

## Technické údaje

Varná deska	CI642CWTT
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2,5 kW: 2250 – 2750 W nebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W nebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W nebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W nebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Velikost výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 55
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	560 x 490

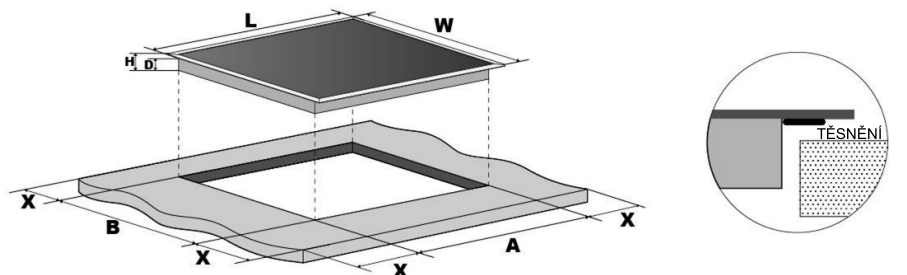
Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

## Instalace

### Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

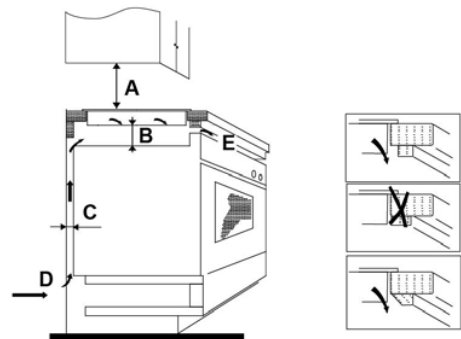


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

### Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.  
Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve

- všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

### Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

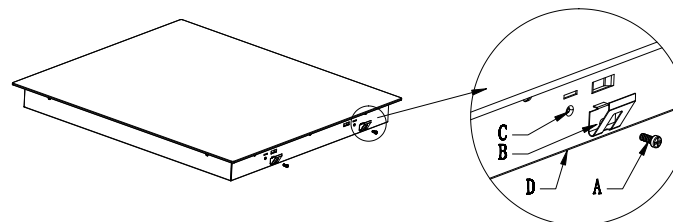
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

### Před umístěním upevňovacích držáků

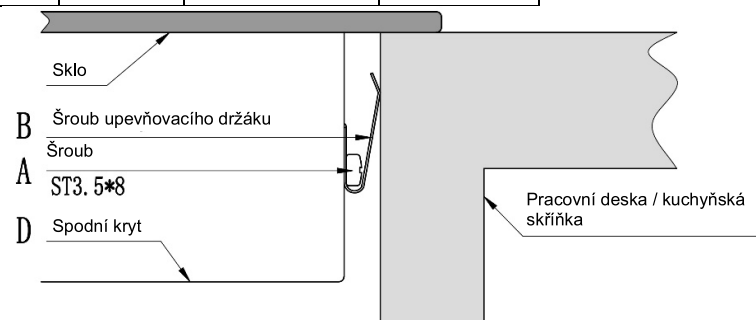
Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

### Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevňte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní kryt



## Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

## Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

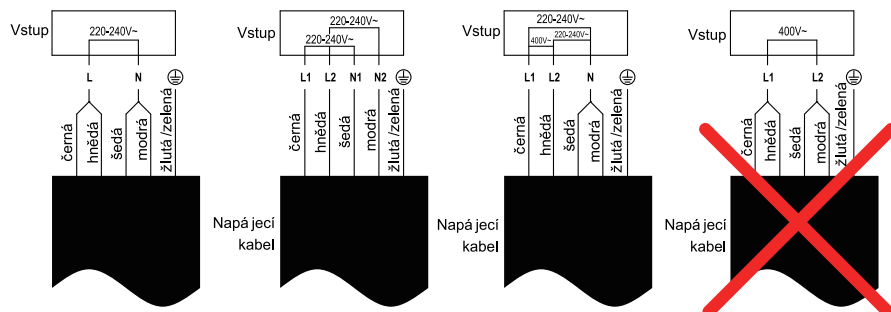
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku. K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvičky zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.

- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad,
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				CI642CWTT	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívavých varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Zadní levá	Ø	18,0	cm	
	Zadní centrální	Ø	-	cm	
	Zadní pravá	Ø	18,0	cm	
	Centrální levá	Ø	-	cm	
	Centrální centrální	Ø	-	cm	
	Centrální pravá	Ø	-	cm	
	Přední levá	Ø	18,0	cm	
	Přední centrální	Ø	-	cm	
	Přední pravá	Ø	18,0	cm	
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívavých varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	Zadní levá	L W	-	cm	
	Zadní centrální	L W	-	cm	
	Zadní pravá	L W	-	cm	
	Centrální levá	L W	-	cm	

CZ-24

	Centrální centrální	L W	-	cm
	Centrální pravá	L W	-	cm
	Přední levá	L W	-	cm
	Přední centrální	L W	-	cm
	Přední pravá	L W	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Zadní centrální	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Zadní pravá	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Centrální levá	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální centrální	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální pravá	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední levá	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Přední centrální	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední pravá	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce				
Návrhy na úsporu energie:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.</li> <li>• Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.</li> <li>• Použijte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.</li> <li>• Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.</li> <li>• Použijte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny.</li> </ul>				

CZ-25



## **Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem**

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

## **Instalacja**

### **Zagrożenie porażenia prądem**

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe

instrukcje.

- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

## **Obsługa i konserwacja**

### **Zagrożenie porażenia prądem**

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

## **Zagrożenie dla zdrowia**

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

## **Zagrożenie gorącą powierzchnią**

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może

spowodować poparzenia i oparzenia.

## **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

## **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie

polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwać takich patelni po powierzchni

szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.

- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.

- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- Ostrzeżenie: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji

PL-7

obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

- To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

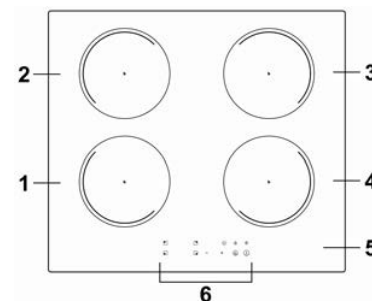
**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

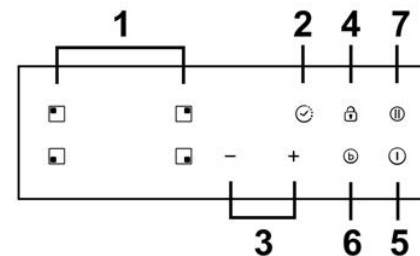
## Widok produktu

### Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

### Panel sterowania

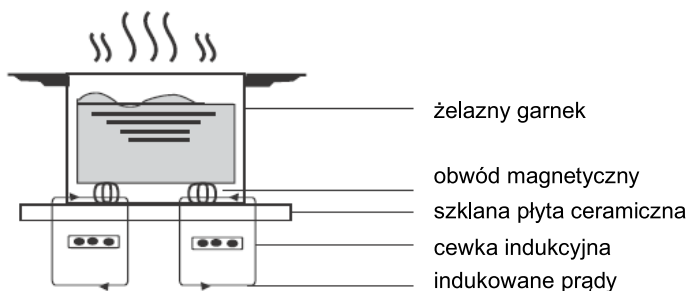


1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji mocy / regulatora czasowego
4. Przycisk blokady
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Przycisk zatrzymywania i uruchamiania funkcji

PL-8

## A Opis gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są vibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.

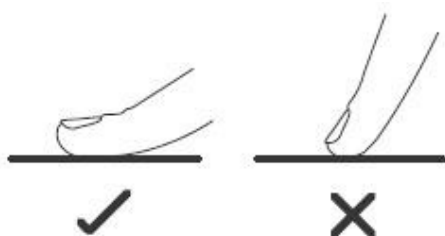


### Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

### Obsługa przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.

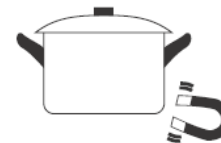


## Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.

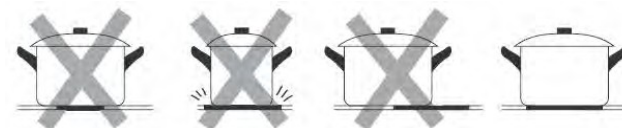
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
  - wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
  - Jeśli wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



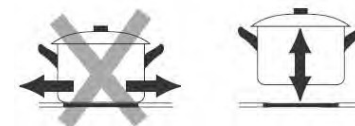
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



### Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.

### Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

## Obsługa płyty indukcyjnej

### Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „- -” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.

2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

- Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.

3. Dotknąć przycisk wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.

4. Ustawić poziom mocy, dotykając przycisk „-” lub „+”.  
a. Jeśli strefa grzewcza nie zostanie wybrana w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponownie czynności od punktu 1.

b. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.

### Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

### Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, która ma zostać wyłączona.

2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „-” i przesuwając w dół do „0” lub przytrzymując jednocześnie przyciski „+” i „-” przez 1 sekundę – spowoduje to bezpośrednią redukcję mocy do wartości 0.

Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.



a następnie



3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisk ON/OFF.

4. Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



## Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Przy użyciu funkcji sterowania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

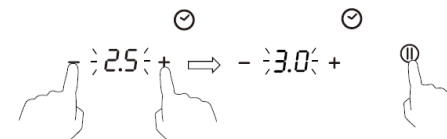
### Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisk „Stop + Go” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.

3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2,5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. '3,0'. Gdy żądana wartość mocy miga, dotknąć przycisk „Stop+Go” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



### Uwaga:

1. Po wykonaniu kroku 2, w czasie 3 sekund po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponownie czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

## Zasady sterowania mocą

Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć poziomu mocy żadnej ze stref. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

## Korzystanie z funkcji Boost

Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

### Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

1. Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej, której moc ma zostać zwiększona – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
2. Dotknąć przycisk Boost – strefa grzewcza zacznie pracować w trybie Boost.



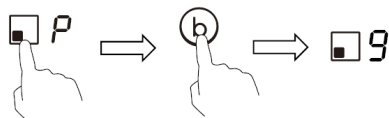
Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



3. Moc „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.

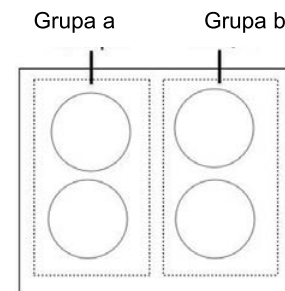


4. Jeśli użytkownik chce anulować działanie funkcji Boost w czasie tych 5 minut, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej – wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknąć przycisk Boost. Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „9”.



## Ograniczenia użytkowania

Trzy lub cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.

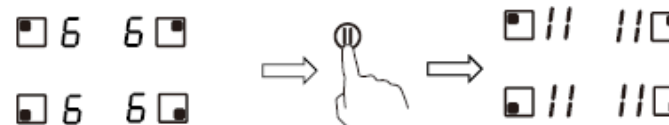


## Korzystanie z funkcji wstrzymywania – STOP+GO

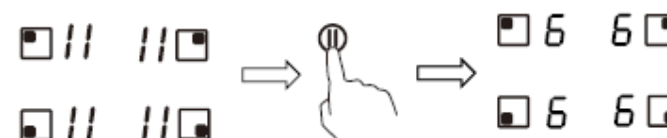
Funkcja wstrzymywania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknąć przycisku „Stop+Go” – na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „||”.

Zostanie wstrzymane działanie płyty indukcyjnej we wszystkich strefach, oprócz funkcji „Stop+Go”, wł./wyl. i przycisków blokady.



3. W celu wyjścia ze stanu wstrzymania należy dotknąć przycisku „Stop+Go” – strefa grzewcza powróci do poprzedniego poziomu mocy.



## Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

### Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

### Jak odblokować elementy sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
3. Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

## Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

## Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

## Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

## Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

## Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

**Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej**

- Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

- Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.



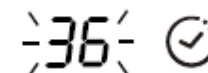
- Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

- Anulować czas, dotykając przycisk regulatora czasowego – na wyświetlaczu minut pojawi się symbol „00”.



- Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



- Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „-”, gdy zakończy się ustawiony czas.



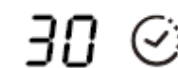
## Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

- Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy (np. strefa 1#).



- Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.



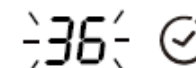
- Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę.

Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

- Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast.



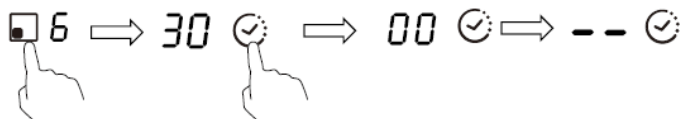


Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.

UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



5. W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknąć przycisk regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika zostanie wyświetlony symbol „00”, a następnie „--”.



6. Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



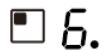
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

## Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 3 min, ustawiony czas strefy 2# – 6 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „3”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej.

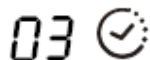
Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.



(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 minut)



2. Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

## Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność.</li> <li>• Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ściernie mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni.</li> <li>• Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.</li> </ul>
Ślady po кипieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatką, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego.</li> <li>2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybko mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła.</li> <li>• Zagrożenie skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Usunąć rozlane pozostałości</li> <li>3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem.</li> <li>5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.</li> </ul>

## Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkló jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach.  Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Patrz „Dbalność i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania z wysokimi ustawieniami temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

## Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterkach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

## Dane techniczne

Płyta indukcyjna	CI642CWTT
Strefy grzewcze	4 stref
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250–2750 W lub 3,0 kW: 2700–3300 W lub 4,5 kW: 4050–4950 W lub 6,5 kW: 5850–7150 W lub 7,4 kW: 6600–7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590 X 520 X 55
Wymiary w przypadku zabudowy (mm)	A × B
	560 X 490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ stale dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

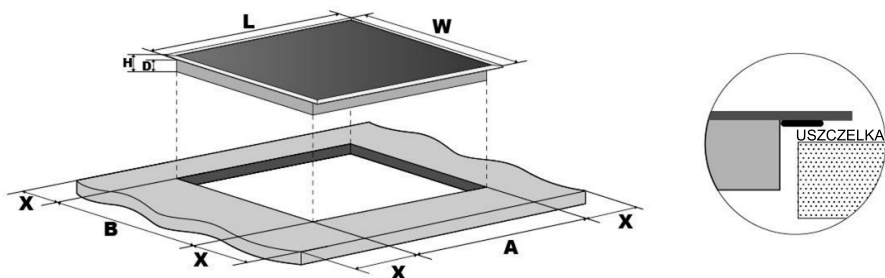
## Instalacja

### Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:



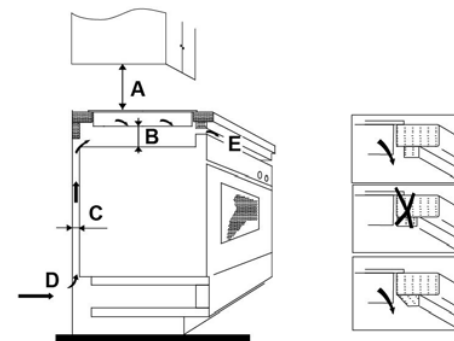
dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

PL-21

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

### Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.  
Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

### Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;

PL-22

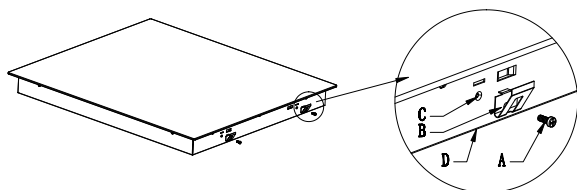
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

## Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

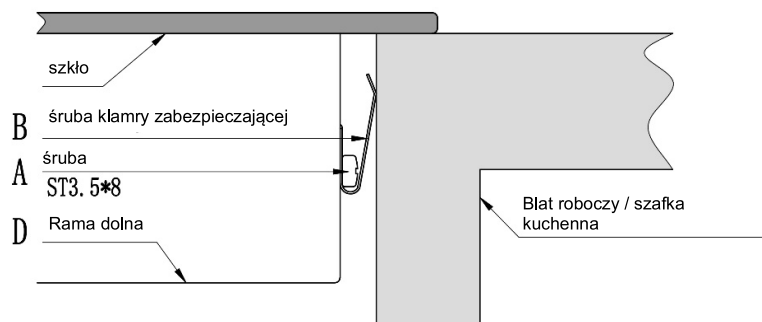
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

## Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



## Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak najlepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.

5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.

## Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

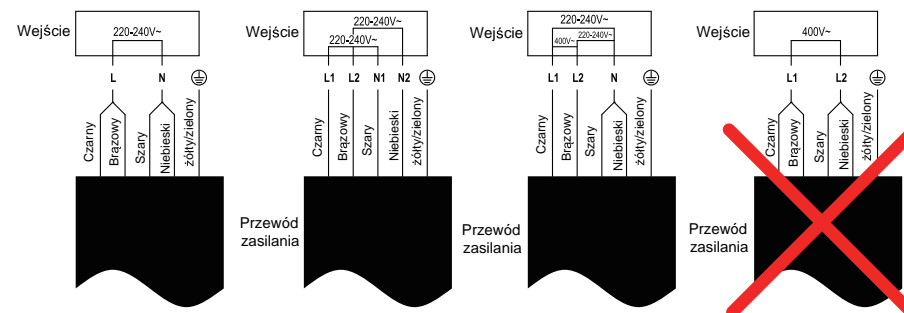
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

Gniazdo powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub do jednobiegunowego przerywacza obwodu. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne połączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
  - WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.
- W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				CI642CWTT	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	Ø	18,0	cm	
	Tyłna środkowa	Ø	-	cm	
	Tyłna prawa	Ø	18,0	cm	
	Środkowa lewa	Ø	-	cm	
	Środkowa	Ø	-	cm	
	Środkowa prawa	Ø	-	cm	
	Przednia lewa	Ø	18,0	cm	
	Przednia środkowa	Ø	-	cm	
	Przednia prawa	Ø	18,0	cm	
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	L W	-	cm	
	Tyłna środkowa	L W	-	cm	
	Tyłna prawa	L W	-	cm	
	Środkowa lewa	L W	-	cm	

	Środkowa	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	-	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tyłna lewa	EElectric cooking	193,5	Masa/kg
	Tyłna środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Tyłna prawa	EElectric cooking	197,2	Masa/kg
	Środkowa lewa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa prawa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	EElectric cooking	192,3	Masa/kg
	Przednia środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		EElectric hob	194,7	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.</li> <li>• Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła.</li> <li>• Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.</li> <li>• Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.</li> </ul>				

## Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

## Inštalácia

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrťou.

### Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panela sú ostré.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

### Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klást horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadeniu môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.

## **Prevádzka a údržba**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.

- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

### **Ohrozenie zdravia**

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.
- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

### **Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom**

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.
- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu indukčnej sklenenej varnej dosky nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného riadu.

- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

### **Nebezpečenstvo porezania**

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepeľ škrabky na povrch varnej dosky. Budte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávať bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

### **Dôležité bezpečnostné pokyny**

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr.

- počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naň liezli.
- V skrinkách nad zariadením neuchovávajú predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.



- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad:
  - kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.
- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.

- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite, a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Nesmie sa používať parný čistič.

- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného
- systému diaľkového ovládania.

**UPOZORNENIE:** Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

**VAROVANIE:** Na zabránenie nakláňaniu spotrebiča sa musia namontovať tieto stabilizačné prostriedky. Pozrite si návod na inštaláciu.

**VAROVANIE:** Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

**Gratulujeme vám** k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

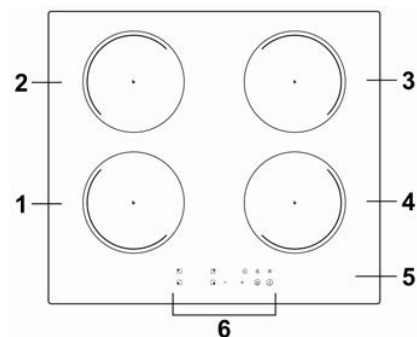
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

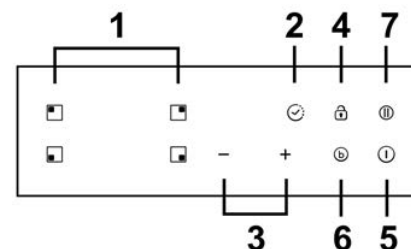
## Prehľad výrobku

### Pohľad zhora



1. zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
2. zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
3. zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
4. zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
5. Sklenená doska
6. Ovládací panel

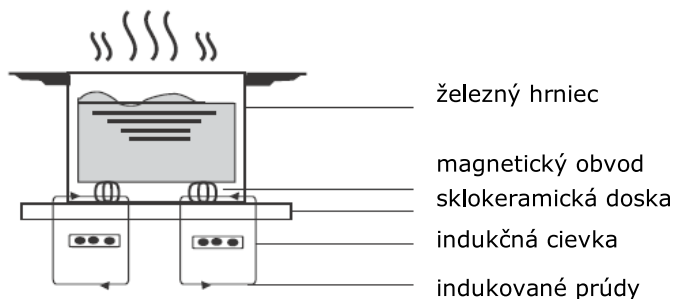
### Ovládací panel



1. Ovládače výberu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo na ovládanie výkonu/časovača
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Vypínač Zapnúť/Vypnúť
6. Ovládač funkcie Boost
7. Ovládač funkcie zastavenia a spustenia

## Slovo o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, vyspelá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v hrnci, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu skleneného povrchu. Sklo je horúce len preto, lebo ho hrniec nakoniec zohreje.

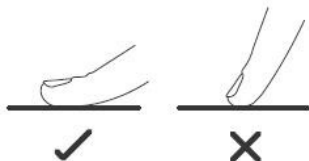


## Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku


- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

## Používanie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušká prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.



## Výber vhodného riadu

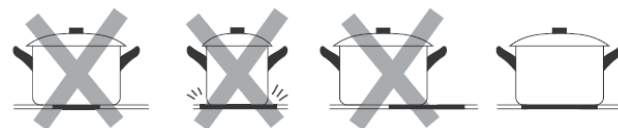
-  Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybuje magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody,
  2. ak na displeji neblíká „—“ a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



## Rozmery hrnca

Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôbia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

### Priemer dna indukčného riadu

Varná zóna	Minimálne (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitého hrnca.

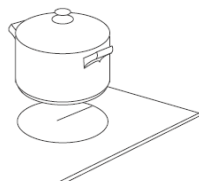
## Používanie indukčnej varnej dosky

### Začatie varenia

1. Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť. Po zapnutí raz zaznie zvuková signalizácia, na všetkých displejoch sa zobrazí „—“ alebo „--“ čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.



2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
  - Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



4. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte úroveň výkonu.



- a. k nevyberiete ohrevnú zónu do 1 minúty, keramická varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znova začať od kroku 1.
- b. Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

## Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestniete vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev. Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

## Po dokončení varenia

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Vypnite dotykom posúvača na „-“ a posunutím nadol na „0“, alebo súčasným podržaním tlačidiel „+“ a „-“ na 1 sekundu sa zníži priamo na „0“. Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“, potom sa zobrazí „H“.



a potom



3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy.

Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



## Používanie riadenia výkonu

Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Ako predvolené nastavenie celkového výkonu je nastavená maximálna úroveň výkonu.

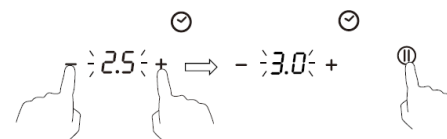
## Nastavenie celkovej úrovne výkon podľa vašich požiadaviek

1. Uistite sa, či je varná doska vypnutá.  
Poznámka: riadenie výkonu môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

2. Dotknite sa tlačidiel „Stop + Go“ a podržte ich na 5 sekúnd. Zvuková signalizácia jedenkrát zapípa.



3. Po zaznení pípnutia sa súčasne dotknite tlačidiel „+“ a „-“ a podržte ich na 3 sekundy, na časovači začne blikať predchádzajúca celková úroveň výkonu, napr. „2,5“. Opäť sa dotknite a podržte „+“ a „-“ na 1 sekundu na ďalšie prepnutie úrovne výkonu, napr. 3,0. Ak bliká výkon, ktorý chcete, dotknite sa tlačidiel „Stop + Go“ a podržte ich na 5 sekúnd. Zvuková signalizácia zaznie 10-krát. Znamená to, že ste ukončili nastavenie.



### Poznámka:

1. Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** po zaznení pípnutia. Inak budete musieť znovu začať od kroku 2.
2. Po dokončení nastavení počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tejto doby sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. Inak bude nastavenie neplatné.

### Pravidlá riadenia výkonu

Ak celkový výkon presiahne obmedzenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nemôžete zvýšiť úroveň výkonu žiadnej zóny. Ak je zvýšite dotykom na „+“, varná doska zapípa 3-krát a na kontrolke sa zobrazí blikajúce „Pn“. Preto pred zvýšením výkonu predmetnej zóny musíte najprv znížiť úroveň výkonu iných zón.

### Používanie funkcie Boost

Boost je funkcia, ktorou sa výkon jednej zóny zvýši za sekundu a potrvá 5 minút. Tak môžete dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

### Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, pre ktorý chcete použiť funkciu boost, kontrolka vedľa tlačidla začne blikáť.



2. Dotknite sa tlačidla Boost, zóna ohrevu začne pracovať v režime Boost.

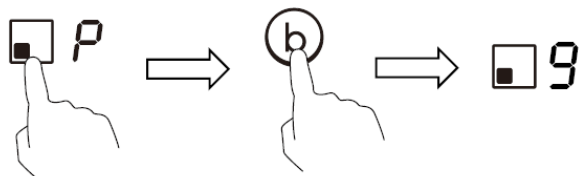
Na displeji výkonu sa zobrazí „P“ na znázornenie, že zóna má zvýšený výkon.



3. Výkon Boost potrvá 5 minút, a potom zóna prejde späť na úroveň výkonu „9“.



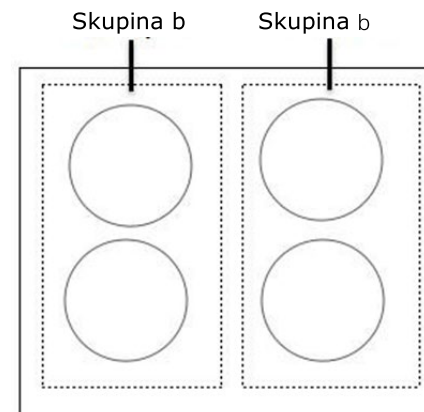
4. Ak chcete funkciu Boost zrušiť počas týchto 5 minút, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, kontrolky vedľa tlačidla začne blikáť. A potom sa dotknite tlačidla Boost, Ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „9“.



SK-14

### Obmedzenia pri použití

Tri zo štyroch zón boli rozdelené do dvoch skupín. Pri použití funkcie Boost na jednej zóne v jednej skupine sa najprv uistite, či druhá zóna funguje maximálne na úrovni výkonu 5.

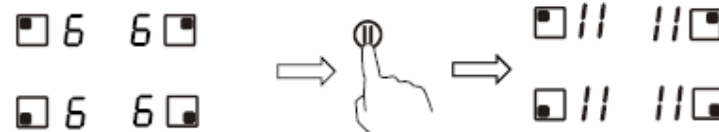


### Použitie funkcie pozastavenia – STOP+GO

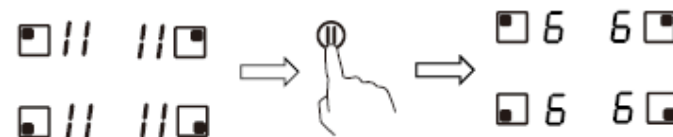
Funkcia pozastavenia sa môže použiť kedykoľvek počas prípravy jedla. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť ju späť do pôvodného stavu.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.

2. Dotknite sa tlačidla „Stop + Go“, na kontrolke varnej zóny sa zobrazí „II“. A potom sa prevádzka indukčnej varnej dosky deaktivuje v rozsahu všetkých varných zón okrem „Stop + Go“, tlačidiel zap./vyp. a zámku.



3. Ak chcete zrušiť pozastavenie, dotknite sa tlačidla „Stop + Go“, potom sa varná zóna vráti na úroveň výkonu, ktorá bola nastavená skôr.



SK-15

## Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

### Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

### Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

## Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v indukčnej varnej doske. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčná varná doska automaticky prestane pracovať.

## Ochrana proti preliatiu

Ochrana proti preliatiu je bezpečnostná funkcia na ochranu. Automaticky vypne varnú dosku do 10 sekúnd, ak voda prúdi na ovládací panel, keď zvuková signalizácia zaznie na 1 sekundu.

## Detekcia malých predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický hrniec (napr. hliníkový) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč), varná doska sa v priebehu 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude naďalej ochladzovať indukčnú varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

## Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

## Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

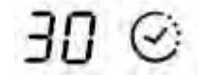
- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

## Používanie časovača ako minútky

### Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.  
Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.



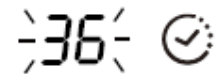
3. Dotykom na ovládač „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

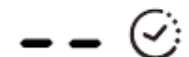
4. Dotykom ovládača časovača sa čas zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



6. Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.



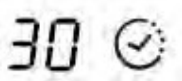
## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené na túto funkciu:

1. Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač (napr. zóna č. 1).



2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.

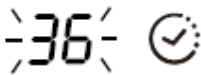


3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Raz sa dotknite ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.

Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

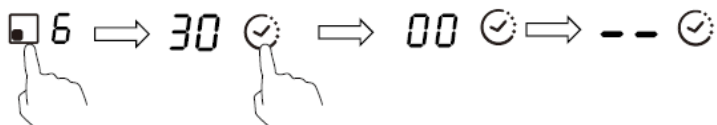
4. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.



5. Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, a potom sa dotknite ovládača časovača, ten sa zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“, a potom „--“.



6. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

## Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón

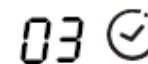
1. Ak sa táto funkcia použije pri viac ako jednej zóne ohrevu, na kontrolke časovača sa zobrazí najkratší čas (napr. nastavenie času zóny č. 2 sú 3 minúty, nastavenie času zóny č. 3 je 6 minút, na kontrolke časovača sa zobrazí „3“).

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa kontrolky úrovne výkonu znamená, že kontrolka časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej zóny ohrevu, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.

6. (nast. na 6 minút)

3\* (nast. na 3 minút)



2. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná ohrevná zóna automaticky vypne.



POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, budete musieť začať od kroku 1.

## Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvrnny, škvrny od jedla alebo škvrnny, ktoré nie sú od cukru, na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!).</li> <li>Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom.</li> <li>Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Buďte veľmi opatrní.</li> <li>Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná.</li> <li>Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.</li> </ul>
Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvrnny od cukru na skle	<p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vypnite napájanie varnej dosky pri štene.</li> <li>Čepeľ alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvrnny na chladnú oblasť varnej dosky.</li> <li>Znečistenie alebo škvrnny očistite utierkou alebo papierovým uterákom.</li> <li>Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Škvrnny zanechané roztopeními a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch.</li> <li>Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>

Čo?	Ako?	Dôležité!
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do savého materiálu.</li> <li>3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou.</li> <li>4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom.</li> <li>5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.</li> </ul>

## Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.	Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Riad s drsnými okrajmi.  Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“.  Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).	Je to pre riad normálne a neznamená to poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni hlboký zvuk hučania.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať aj keď vypnete indukčnú varnú dosku.	Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie.  Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej riadne umiestnený v strede.	Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“.  Hrniec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypla, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E3	Vysoká teplota teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.



E5	Vysoká teplota teplotného snímača IGBT	Reštartujte po ochladiení varnej dosky.
----	--	---

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov. Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

## Technické údaje

Varná doska	CI642CWTT
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220–240 V~, 50–60 Hz
Inštalované elektrické napájanie	2,5 kW: 2250–2750 W alebo 3,0 kW: 2700–3300 W alebo 4,5 kW: 4050–4950 W alebo 6,5 kW: 5850–7150 W alebo 7,4 kW: 6600–7400 W
Veľkosť produktu D×Š×V(mm)	590X520X55
Inštalčné rozmery A×B (mm)	560X490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

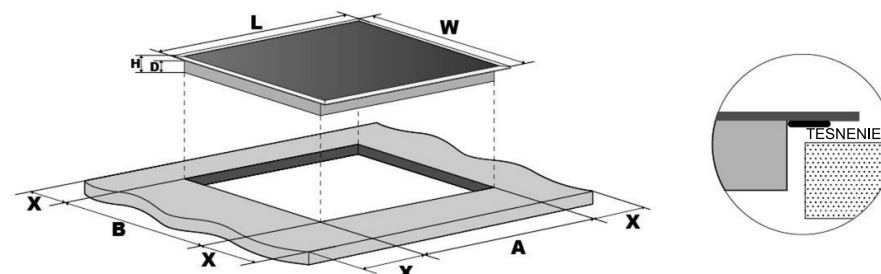
## Inštalácia

### Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

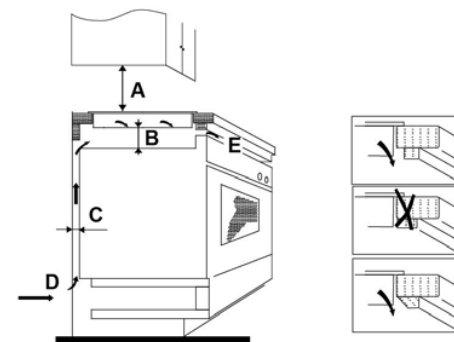


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Uistite sa, že indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie.



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkami nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

### Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu,
- ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor,
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom,
- vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a

umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi. Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),

- izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný,
- ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy,
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

### Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

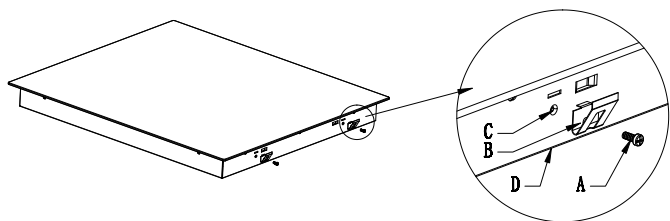
- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

### Pred umiestnením upevňovacích držiakov

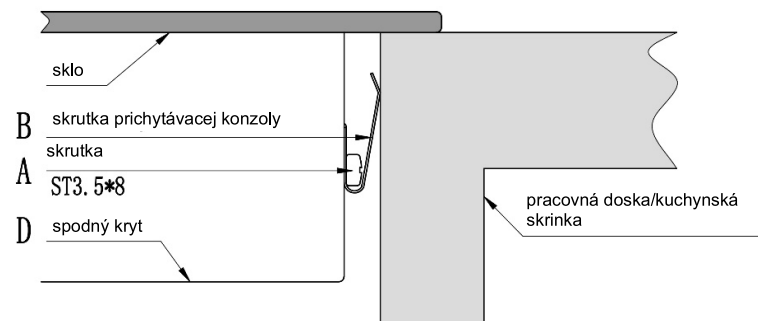
Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

### Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



A	B	C	D
skrutka	držiak	otvor na skrutku	spodný kryt



### Upozornenia

1. Indukčnú varnú platňu musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.

### Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

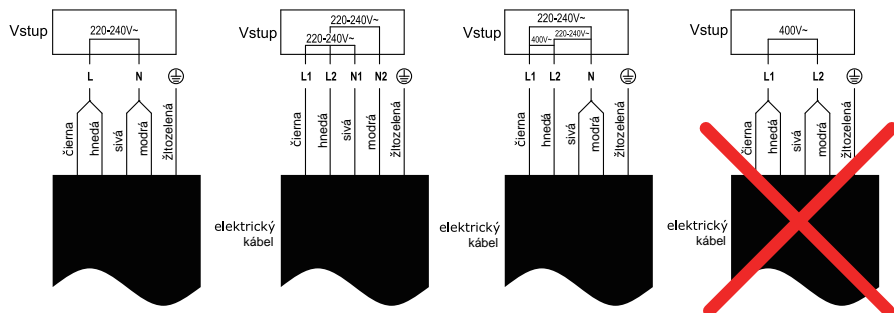
1. elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky,
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku,
3. prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku. Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014				
	Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu			CI642CWTT	
Typ varnej dosky:			elektrická varná doska	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny		4	
	oblasti			
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	indukčné zóny na varenie		X	
	indukčné plochy na varenie			
	sálavé zóny na varenie			
	pevné platne			
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	∅	18,0	cm
	Vzadu v strede	∅	-	cm
	Vzadu vpravo	∅	18,0	cm
	V strede vľavo	∅	-	cm
	V strede, v strede	∅	-	cm
	V strede vpravo	∅	-	cm
	Vpredu vľavo	∅	18,0	cm
	Vpredu v strede	∅	-	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	D Š	-	cm
	Vzadu v strede	D Š	-	cm
	Vzadu vpravo	D Š	-	cm
	V strede vľavo	D Š	-	cm

	V strede, v strede	D Š	-	cm
	V strede vpravo	D Š	-	cm
	Vpredu vľavo	D Š	-	cm
	Vpredu v strede	D Š	-	cm
	Vpredu vpravo	D Š	-	cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Vzadu vľavo	Elektrické varenie:	193,5	Wh/kg
	Vzadu v strede	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	Vzadu vpravo	Elektrické varenie:	197,2	Wh/kg
	V strede vľavo	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	V strede, v strede	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	V strede vpravo	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	Vpredu vľavo	Elektrické varenie:	192,3	Wh/kg
	Vpredu v strede	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
Vpredu vpravo	Elektrické varenie:	195,6	Wh/kg	
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		Elektrická varná doska	194,7	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky – metódy na meranie výkonu				
Odporúčania na úsporu energie:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.</li> <li>• Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.</li> <li>• Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.</li> <li>• Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.</li> <li>• Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.</li> </ul>				

## Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

## Telepítés

### Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

### Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mint a pult szélei élesek.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

### Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket

beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.

- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

### **Tisztítás és karbantartás**

#### **Elektromos áramütés veszélye**

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörött vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett szakemberrel.
- Bármilyen tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

#### **Egészségügyi veszélyek**

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb

elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, mielőtt használatba venné a készüléket annak biztosítása érdekében, hogy az adott implantátumokat nem befolyásolja a készülék elektromágneses mezője.

- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

#### **Forró felület által jelentett veszély**

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógnak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

#### **Vágási sérülés veszélye**

- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási

sebeket eredményezhet.

### **Fontos biztonsági utasítások**

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsoorduló étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).  
Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése

közben.

- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószeret a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható: - személyzeti konyha üzletekben, irodában és egyéb munkakörnyezetekben; - farmházakban; - ügyfelek hotelekben, motelekben és

egyéb lakókörnyezetekben; - apartmant típusú környezetekben.

- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és a hozzáférhető elemek felforrósodnak használat során.  
Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.  
A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- **Figyelmeztetés:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.

- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

**VIGYÁZAT:** A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék felborulásának megelőzése érdekében szerelje fel az adott rögzítő-elemeket. A beszerelés ügyében tájékozódjon az utasításokból.

**FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati utasításaiban megfelelőként javasolt vagy a készülékbe beépített főzőlap védőt használjon. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

A készülék kizárólag funkcionális célokra használható földelőcsatlakozással rendelkezik.

**Gratulálunk** az új indukciós főzőlap vásárlása alkalmából.

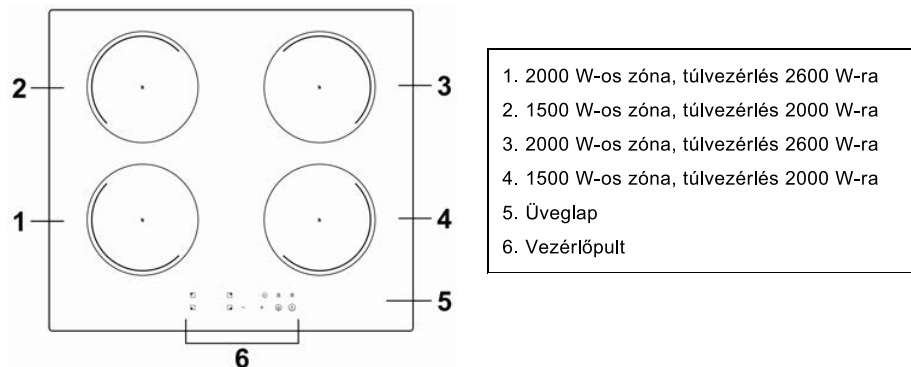
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

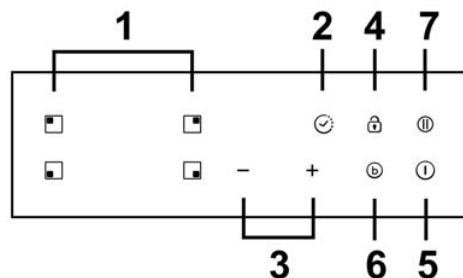
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

## Termék áttekintése

### Felső nézet



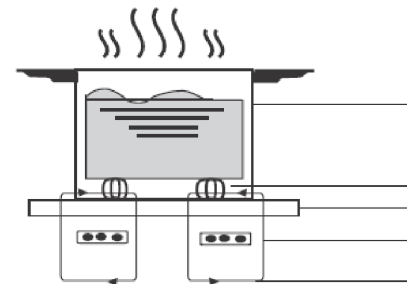
### Vezérlőpult



1. Főzőzóna választókapcsolók
2. Időzítésvezérlés
3. Teljesítmény-/időzítőállító gomb
4. Gombzár vezérlés
5. BE/KI gomb
6. Túlvezérlés funkció gomb
7. Leállítás és indítás funkció gomb

## Az indukciós főzés bemutatása

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Működési elvét az elektromágneses rezgések jelentik, amelyek közvetlenül a serpenyőt hevítik, nem pedig közvetett módon az üvegfelületen keresztül hevítik az edényt. Az üveg kizárólag azért melegszik fel, mert a serpenyő felmelegíti azt.



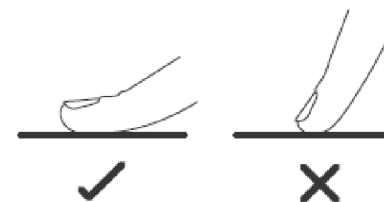
- vasedény
- mágneses kör
- üvegkerámia lap
- indukciós tekerecs
- indukált áram

### Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el jelen útmutatót, különös figyelmet szentelve a „Biztonsági figyelmeztetések” szakasz számára.
- Távolítsa el bármilyen, az indukciós főzőlapon maradt védőfóliát.

### Az érintésvezérlés használata


- A vezérlőgombok érintésérzékelők, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie a gombokra.
- Ne az ujjá hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.





## Megfelelő főzőedény választása



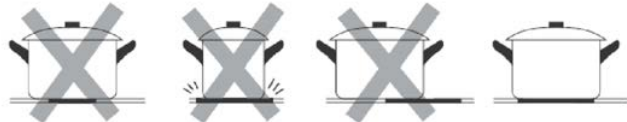
- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágneset, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
  1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
  2. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.



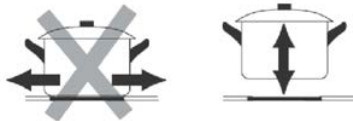
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



## Serpenyőméretek

A főzőzónák egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Mindazonáltal a serpenyő aljának minimális átmérővel kell rendelkeznie az adott főzőzónának megfelelően. A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a serpenyőt a főzőzóna közepére helyezze.

### Indukciós edények alapi részének az átmérője

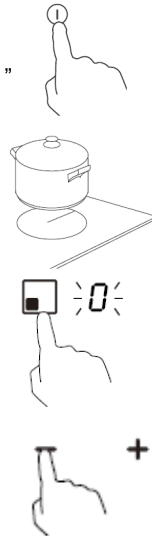
Főzőzóna	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

A fenti adat a használt serpenyő minőségének a függvényében eltérhet.

## Az indukciós főzőlap használata

### Főzés megkezdése

1. Érintse meg a BE/KI gombot.  
A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „-” vagy „--” jelenik meg, tájékoztatva az indukciós főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
  - Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
3. A főzőzóna választókapcsoló megérintését követően a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.
4. Állítsa be a teljesítményszintet a „-” vagy „+” megérintésével.
  - a. Ha nem választ ki főzőzónát 1 percen belül, a kerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépéstől.
  - b. A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.



### Ha a kijelzőn villog váltakozva a hőfok beállítással

Ez azt jelenti, hogy:

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára. A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

## A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.
2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „-” megérintésével és legörgetésével „0” értékre, vagy tartsa egyszerre lenyomva a „+” és „-” gombot 1 másodpercig, és a beállítás egyből „0” értékre ugrik.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a teljesítménykijelző „0”, majd „H” értéket mutat.



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI gomb megérintésével.
4. Figyeljen a forró felületekre „H” jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



## A teljesítménykezelés funkció használata

A teljesítménykezelés funkció segítségével beállíthatja az összteljesítményt 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW vagy 7,4 kW értékre. Az alapértelmezett összteljesítmény-beállítás a maximális teljesítményszint.

### Az összteljesítményszint adott követelményekhez igazítása

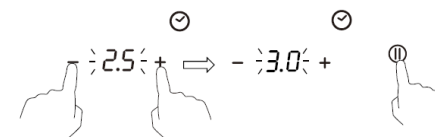
1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap kikapcsolt állapotban van. Megjegyzés: a teljesítménykezelés funkció csak kikapcsolt főzőlap esetén állítható be.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a „Leállítás + indítás” gombot. A készülék egyszeri hangjelzést bocsát ki.



3. A hangjelzést követően érintse meg egyszerre a „+” és „-” gombot, és tartsa ezeket lenyomva 3 másodpercig, az időzítőn az előzőleg beállított teljesítményszint jelenik meg villogva, pl. 2.5. Ismét érintse meg és tartsa lenyomva 1 másodpercig a „+” és „-” gombot másik teljesítményszint, például 3.0 beállításához. Amikor villog a beállítani kívánt teljesítmény, nyomja meg és tartsa lenyomva 5

másodpercig a „Leállítás+indítás” gombot. A készülék 10 sípolással jelez. Ez azt jelenti, hogy a beállítást sikeresen módosította.



### Megjegyzés:

1. A 2. lépést követően a hangjelzéstől számított **3 másodpercen belül** meg kell érintenie a „+” és „-” gombot. Ellenkező esetben előlről kell kezdenie a folyamatot a 2. lépéstől.
2. A beállítás befejezését követően várja meg a 10 sípolást. Ezen idő alatt ne érintsen meg semmilyen gombot. Ellenkező esetben a beállítást a készülék érvényteleníti.

## Teljesítménykezelési szabályok

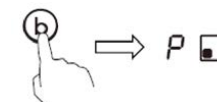
Ha az összteljesítmény meghaladja a 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW értéket (a beállított szinttől függően), egyetlen főzőzóna teljesítményszintje sem növelhető. Ha növelni próbálja a szintet a „+” megérintésével, a főzőlap 3 hangjelzést ad le, a kijelzőn pedig villogó „Pn” felirat jelenik meg. Következésképpen adott főzőzóna teljesítményének a növeléséhez csökkentenie kell egyéb zónák teljesítményét.

## A túlvezérlés funkció használata

A túlvezérlés funkcióval egy zóna teljesítménye megemelhető egyik másodpercben és akár 5 percig adott szinten tartható. Így nagyobb teljesítmény és rövidebb főzési idő érhető el.

### Nagyobb teljesítmény elérése a túlvezérlés funkcióval

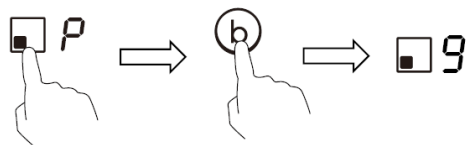
1. Érintse meg a túlvezérelni kívánt főzőzóna választókapcsolóját, a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.
2. Érintse meg a Túlvezérlés gombot, a főzőzóna megkezd Túlvezérlés módban működni. A teljesítménykijelzőn „P” jelenik meg, ezzel tájékoztatva arról, hogy a készülék túlvezérelti az adott zónát.



3. A túlvezérelt teljesítmény 5 percig tart, ezt követően pedig a zóna visszakapcsol 9. szintre.

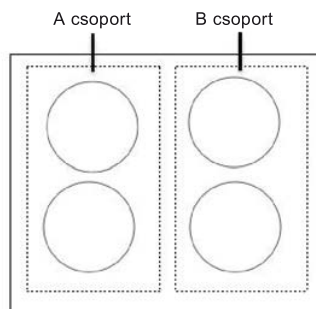


4. Ha ki kívánja kapcsolni a túlvezérlést ezen 5 perc alatt, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, és a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd. Majd érintse meg a Túlvezérlés gombot, és a főzőzóna visszakapcsol 9.



## Használati korlátozások

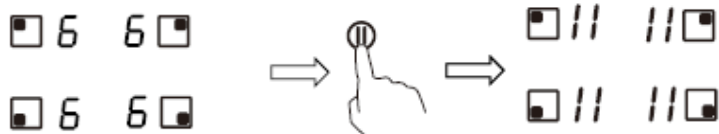
A négy zóna két csoportra bomlik. Adott csoporton belül egyik zóna túlvezérlése esetén előzetesen bizonyosodjon meg arról, hogy a másik zóna 5. vagy alacsonyabb szinten üzemel.



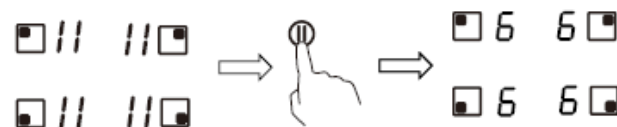
## A szüneteltetés funkció használata - LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS

A szüneteltetés funkció főzés során bármikor használható. A funkcióval leállíthatja az indukciós főzőlapot, majd visszakapcsolhatja azt.

1. Bizonyosodjon meg a főzőzóna működéséről.
2. Érintse meg a LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS gombot, ekkor a főzőzóna kijelzőjén „II” jelenik meg. Ezt követően az indukciós főzőlap működése leáll az összes főzőzóna vonatkozásában, a kikapcsolás azonban nem érinti a LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS, BE/KI és gombzáró gombokat.



3. A szünet állapot kikapcsolásához érintse meg a LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS gombot, ekkor a főzőzóna visszakapcsol az előzetesen beállított teljesítményszintre.



## A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

### A gombok zárolása

Érintse meg a Gombzár vezérlést. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

### A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlést
3. Most már használhatja az indukciós főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gomb kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

## Túlmelegedés elleni védelem

Az indukciós főzőlapba épített hőmérséklet-érzékelő figyeli a készüléken belüli hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet észlelése esetén az indukciós főzőlap működése automatikusan leáll.

## Túlcserdulás elleni védelem

A túlcserdulás elleni védelem a biztonsági funkciók sorába tartozik. A védelem automatikusan kikapcsolja a főzőlapot 10 másodpercen belül, amint víz kerül a vezérlőpulttra, eközben pedig a készülék 1 másodperces sipszóval jelez.

## Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb apróbb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlapra, vagy azon felejt, a főzőlap automatikusan készenlétkbe kapcsol 1 perc múlva. A ventilátor folytatja az indukciós főzőlap hűtését 1 további perccig.

## Automatikus kikapcsolás védelem

Az automatikus kikapcsolás funkció az indukciós főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejt kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Időzítő alapértelmezett üzemideje (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap képes azonnal leállítani a melegítést, és a készülék automatikusan kikapcsol 2 perc után.



A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek javasoljuk, hogy az egészség használata előtt egyeztessenek kezelőorvosukkal.

## Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Ugyanakkor beállíthatja, hogy az idő lejártakor kapcsolja ki a főzőzónát.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

### Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.  
Megjegyzés: a visszaszámlálót főzőzóna kiválasztása nélkül is használhatja.

2. Érintse meg az időzítővezerlőt, a visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „30” jelenik meg.



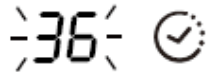
3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével.

Javaslat: Érintse meg a „-” vagy „+” gombot egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

4. Törölje az időt az időzítővezerlő megérintésével, és a „00” jelenik meg a perckijelzőn.



5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.



6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „-” jel, amikor a beállított idő lejárt.



### Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Főzőzónák funkcióhoz rendelése:

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót. (pl. 1. zóna).
2. Érintse meg az időzítővezerlőt. A visszaszámláló kijelzője



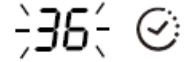
HU-16

villogásba kezd, és a kijelzőn „30” jelenik meg.

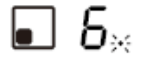
3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével.

Javaslat: Érintse meg egyszer a „-” vagy „+” gombot az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 0 perchez.

4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig.



- MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.



5. Az időzítő beállításának az érvénytelenítéséhez érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, majd érintse meg az időzítővezerlőt, az időzítő funkció kikapcsol, a perckijelzőn „00”, majd „-” jelenik meg.



6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H” jelzés.



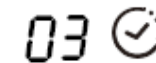
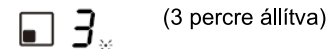
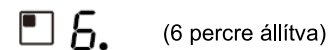
A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

### Az időzítő beállítása több főzőzóna kikapcsolásához

1. Ha egynél több főzőzónához rendeli hozzá az időzítő funkciót, az időzítő kijelző a legrövidebb időt mutatja. (pl. az 1. zóna esetében a beállítás 3 perc, a 2. zóna esetében 6 perc, ebben az esetben az időzítő kijelzőjén „3” látható)

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont villogása azt mutatja, hogy az időzítő kijelző az adott főzőzónára vonatkozó időt mutatja.

Ha ellenőrizni kívánja a többi főzőzóna esetében hátralévő időt, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót. Az időzítő megjeleníti a hátralévő időt.



HU-17

2. A főzésidőzítő lejárta az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, valamint megjelenik a „H” jelzés.



**MEGJEGYZÉS:** Ha módosítani kívánja az időbeállítást az időzítő beállítását követően, kezdje a folyamatot az 1. lépéstől.

## Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását.</li> <li>Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!).</li> <li>Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölkével.</li> <li>Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos.</li> <li>A durva súrolószivacsok, egyes nejlón súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához.</li> <li>Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.</li> </ul>
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható üvegfelületű indukciós főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál.</li> <li>Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére.</li> <li>Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörölkével.</li> <li>Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet.</li> <li>Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.</li> </ul>
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását.</li> <li>Itassa fel a kiömlött folyadékot</li> <li>Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel.</li> <li>Törölje a területet teljesen szárazra papírtörölkével.</li> <li>Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.</li> </ul>

## Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészen. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikumist.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások ügyében lásd „Az indukciós főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények.  A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerrel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt.  Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

## Kijelzett hiba és vizsgálat

Ha rendellenesség jelentkezik, az indukciós főzőlap automatikusan biztonsági üzemmódba kapcsol, és megjeleníti az adott hibakódot:

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
F3/F4	Indukciós tekercs hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
F9/FA	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E1/E2	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E3	Az indukciós tekercs hőmérséklet érzékelője magas hőmérsékletet észlelt	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E5	Az IGBT hőmérséklet érzékelője magas hőmérsékletet észlelt	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt a főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések. Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

## Műszaki jellemzők

Főzőlap	CI642CWTT
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50-60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	2,5 kW: 2250-2750 W vagy 3,0 kW: 2700-3300 W vagy 4,5 kW: 4050-4950 W vagy 6,5 kW: 5850-7150 W vagy 7,4 kW: 6600-7400 W
Termék mérete H×SZ×M(mm)	590X520X55
Méreték beépítéshez A×B (mm)	560X490

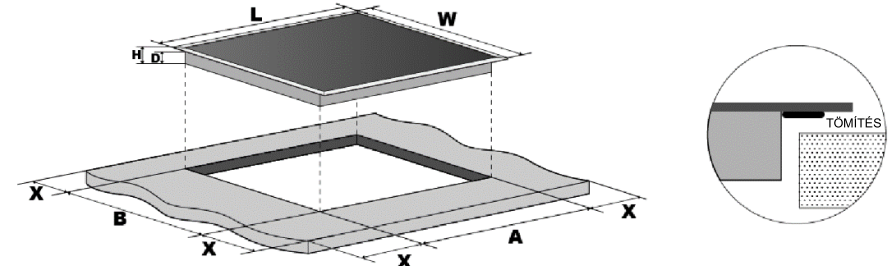
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

## Telepítés

### Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően. A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 5 cm-es szabad területnek maradnia kell.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

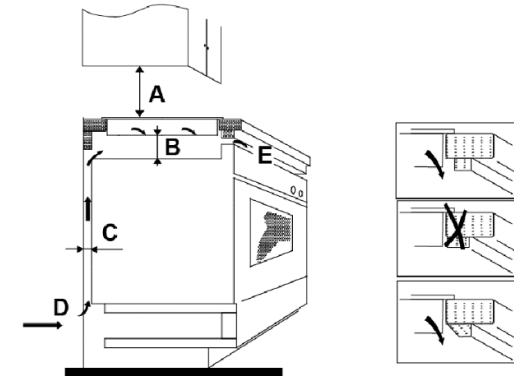


H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemállapotban található. Amint az alábbiakban látható.



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény között biztonsági okokból legyen legalább 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

## A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre
- a munkafelület hőálló anyagból készült
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral
- a beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak
- legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.  
A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását)
- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

## A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

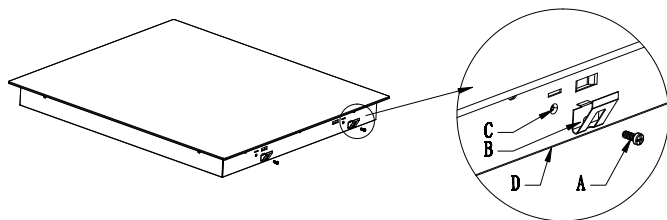
- a tápkábel nem érhet el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból
- megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé
- ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hűtőkrót
- a szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára

## A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

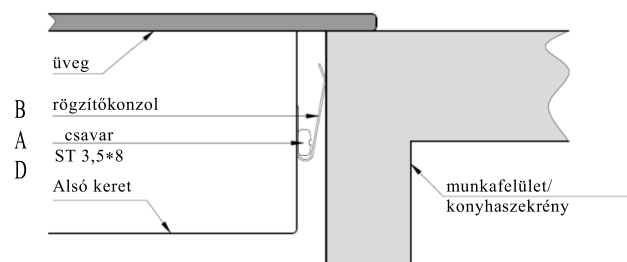
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

## A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó keretére szerelje fel a 4 konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.



A	B	C	D
Csavar	Konzol	Csavarfurat	Alsó keret



## Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
2. A főzőlapot ne szerelje be közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtson a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.

## A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz.

Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:

1. az otthoni vezetérendszer megfelelő a főzőlap által igényelt áramfelvételhez.
2. a feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. a tápkábel szakaszai képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

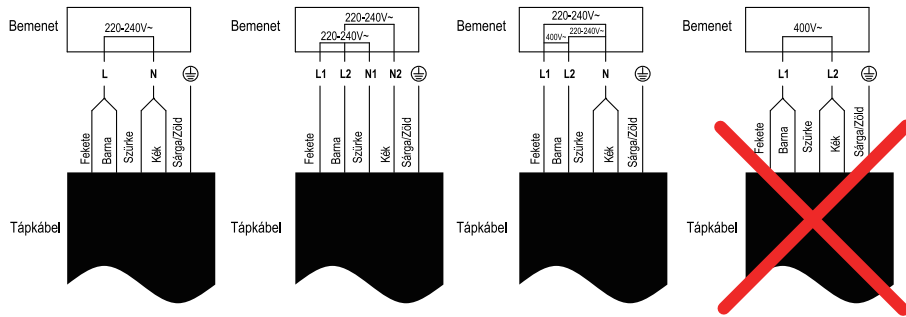
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.




Egyeztessen villamossági szakemberrel az otthoni vezetérendszer módosítások nélküli megfelelőségét illetően.

Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villamossági szakember végezhet.

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel megsérült, vagy cseréire szorul, a műveletet bármilyen baleset elkerülése érdekében kötelezően egy ügyfélszolgálati munkatárnak kell végrehajtania adott célnak megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag szakképzett technikus végezheti.



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezést vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően					
		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító				CI642CWTT	
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap	
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák			4	
	területek				
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák			X	
	Indukciós főzőterületek				
	sugárzó főzőzónák				
	öntöttvas tányérok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	∅		18,0	cm
	Hátulsó központi	∅		-	cm
	Hátulsó jobb	∅		18,0	cm
	Központi bal	∅		-	cm
	Középső központi	∅		-	cm
	Központi jobb	∅		-	cm
	Elülső bal	∅		18,0	cm
	Elülső központi	∅		-	cm
	Elülső jobb	∅		18,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területekenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	H SZ		-	cm
	Hátulsó központi	H SZ		-	cm
	Hátulsó jobb	H SZ		-	cm



	Központi bal	H SZ	-	cm
	Középső központi	H SZ	-	cm
	Központi jobb	H SZ	-	cm
	Elülső bal	H SZ	-	cm
	Elülső központi	H SZ	-	cm
	Elülső jobb	H SZ	-	cm
Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	Hátulsó bal	Elektromos főzés	193,5	Wh/kg
	Hátulsó központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Hátulsó jobb	Elektromos főzés	197,2	Wh/kg
	Központi bal	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Középső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Központi jobb	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső bal	Elektromos főzés	192,3	Wh/kg
	Elülső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső jobb	Elektromos főzés	195,6	Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva		Elektromos főzőlap	194,7	Wh/kg
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek				
<p>Javaslatok energiatakarékosságra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a serpenyőt a főzőzóna közepére helyezze.</li> <li>• Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.</li> <li>• Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.</li> <li>• A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.</li> <li>• A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon.</li> </ul>				

## Egycsatornás Kínvesztés veszélye

- Távolítsa el a készüléket a tápellátásról a tápellátás megszakítása előtt.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.

## Kínvesztés veszélye

- Távolítsa el a készüléket a tápellátásról a tápellátás megszakítása előtt.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.

## Különleges utasítások

- Távolítsa el a készüléket a tápellátásról a tápellátás megszakítása előtt.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.
- A tápellátás megszakítása előtt távolítsa el a készüléket a tápellátásról.

- αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις σχετικές οδηγίες για την εγκατάσταση.
  - Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά μόνο από κατάλληλο άτομο.
  - Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα κύκλωμα που ενσωματώνει ένα διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
  - Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.

### **Λειτουργία και συντήρηση**

#### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια του μαγειρέματος σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως και βγάλτε το φινιρίσμα από την παροχή ρεύματος (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φινιρίσμα) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

#### **Κίνδυνος υγείας**

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

#### **Κίνδυνος καυτής επιφάνειας**

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές της κατσαρόλας δεν προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν καψίματα και εγκαύματα.

#### **Κίνδυνος κοψίματος**

- Η κοφτερή σαν ξυράφι λεπίδα μιας ξύστρας εστίας μαγειρέματος εκτίθεται όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

#### **Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας**

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και τα λιπαρά υγρά που διαρρέουν μπορεί να αναφλεγούν.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για θέρμανση ή θέρμανση του δωματίου
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης του τηγανιού για να απενεργοποιήσετε τις ζώνες μαγειρέματος όταν αφαιρείτε τα τηγάνια.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να καθίσουν, να σταθούν, ή να ανέβουν πάνω σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν κοντά τους ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα καθοδηγεί στη χρήση της. Ο καθοδηγητής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος από τον τρόπο που αυτοί μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ειδικά στο εγχειρίδιο. Όλες οι

άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω από τις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη επαγωγική εστία.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - χώροι κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, - αγροικίες, - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα σχετικά περιβάλλοντα κατοικιών, - περιβάλλοντα καταλυμάτων του τύπου "δωμάτιο με κρεβάτι και πρωινό".
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη αυτής θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
  - Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
  - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το χωρίς επίβλεψη στις εστίες μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε φωτιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
  - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
  - Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, αυτό αφορά σε όλες τις επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ενεργά μέρη
  - Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά ατμού.
  - Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργήσει μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς. Μια μικρής διάρκειας διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο

σταθεροποίησης. Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών για σχετικές πληροφορίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιήστε μόνο προστατευτικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή υποδεικνύονται από την κατασκευή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικές εστίες ενσωματωμένες στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή ενσωματώνει σύνδεση γείωσης μόνο για λειτουργικούς σκοπούς.

**Συγχαρητήρια** για την αγορά της νέας σας επαγγελματικής εστίας.

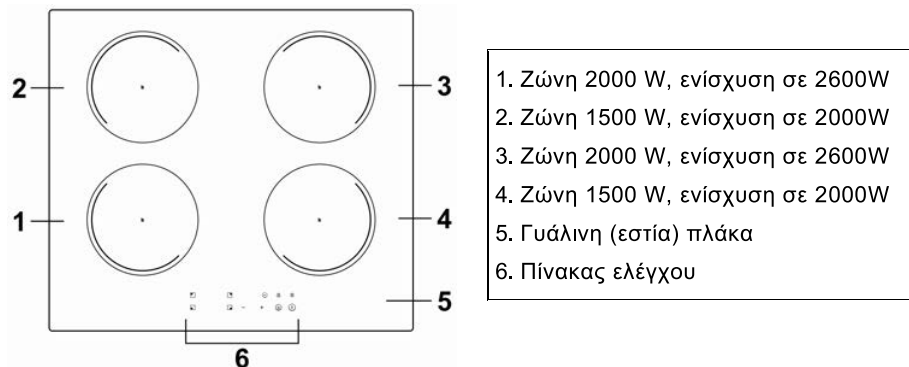
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή και πώς να την χειριστείτε.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

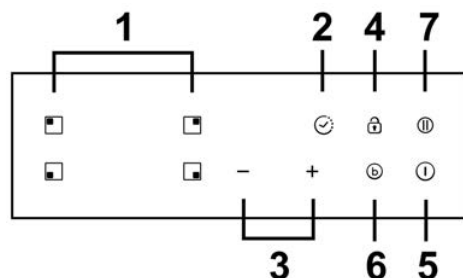
Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και διατηρήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης για κάθε μελλοντική αναφορά.

## Επισκόπηση προϊόντος

### Κάτοψη



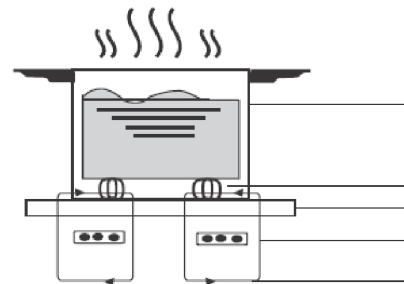
### Πίνακας ελέγχου



1. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θέρμανσης
2. Έλεγχος χρονοδιακόπτη
3. Πλήκτρο ρύθμισης ισχύος / χρονοδιακόπτη
4. Χειριστήριο ελέγχου κλειδώματος
5. Έλεγχος ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
6. Έλεγχος ενισχυτικής λειτουργίας
7. Έλεγχος λειτουργίας διακοπής και εκκίνησης

## Μια λέξη για την επαγωγική μαγειρική

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο τηγάνι και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Η γυάλινη επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο επειδή το τηγάνι γίνεται τελικά ζεστό.



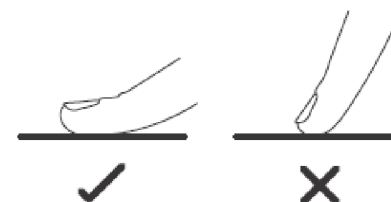
- σιδερένια κασαρόλα
- μαγνητικό κύκλωμα
- κεραμική γυάλινη πλάκα
- επαγωγικό πηνίο
- επαγωγικά ηλεκτρικά ρεύματα

### Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τη τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.


### Χρήση των στοιχείων ελέγχου αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το σαρκώδες σώμα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταχωρείται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να κάνει τα χειριστήρια δύσκολα στη χρήση τους.



## Επιλογή του σωστού σκεύους



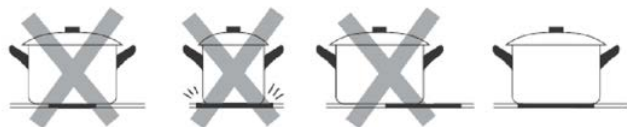
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του τηγανιού.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το σκεύος σας είναι κατάλληλο, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του τηγανιού. Εάν έλκεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
  1. Βάλτε λίγο νερό στο τηγάνι που θέλετε να ελέγξετε.
  2. Εάν  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.



Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι λεία, εφάπτεται εξ'ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι το ίδιο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας μια καθαρόλα θα χρησιμοποιηθεί μια ελαφρώς ευρύτερη ενέργεια για τη μέγιστη αποδοτικότητα της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερη καθαρόλα η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Να κεντράρετε πάντοτε το τηγάνι σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Να σηκώνετε πάντοτε τα τηγάνια (όταν τα βγάξετε) από την επαγωγική εστία - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.



EL-10

## Διαστάσεις τηγανιού:

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι μέχρι ένα όριο, προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του τηγανιού. Ωστόσο, το κάτω μέρος αυτού του τηγανιού πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

### Η βασική διάμετρος των επαγωγικών σκευών μαγειρικής

Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστο (mm)
1,2,3,4 (180 mm)	120

Τα παραπάνω ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με την ποιότητα του τηγανιού που χρησιμοποιείται.

## Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία σας

### Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν " - " or " -- ", υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

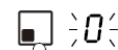
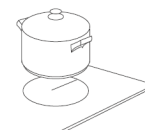
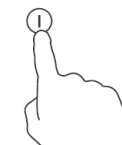
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι και το κάτω μέρος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.

3. Αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης και θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.

4. Καθορίστε ένα επίπεδο ισχύος αγγίζοντας το "-", "+".

a. Εάν δεν επιλέξετε ζώνη θερμότητας εντός 1 λεπτού, η κεραμική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά στο βήμα 1.

b. Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Εάν η οθόνη αναβοσβήνει  **εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας**

Αυτό σημαίνει ότι:

- δεν έχετε τοποθετήσει ένα τηγάνι στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,

EL-11

- το τηγάνι που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το τηγάνι είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν δημιουργείται και δεν επιτυγχάνεται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.

Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι τοποθετημένο επάνω στην εστία.

## Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος είτε αγγίζοντας το "-" και κυλώντας το προς τα κάτω μέχρι το "0" είτε κρατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά "+" και "-" για 1 δευτερόλεπτο, οπότε θα μειωθεί στο "0" απευθείας.

Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη ισχύος δείχνει "0" και, στη συνέχεια, δείχνει "H".



και μετά



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Το "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή (για να μην) την αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει φθάνοντας σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω τηγάνια, χρησιμοποιήστε την εστία μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.



## Χρήση της διαχείρισης ισχύος

Χρησιμοποιώντας τη διαχείριση ισχύος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ σε 2,5kW / 3,0kW / 4,5kW / 6,5kW και 7,4kW. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση συνολικής ισχύος είναι το μέγιστο επίπεδο ισχύος.

## Ρύθμιση του συνολικού επιπέδου ισχύος ώστε να ταιριάζει στις ανάγκες σας

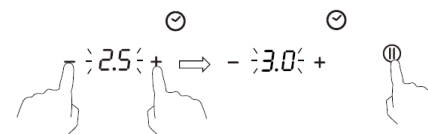
1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι απενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να ορίσετε τη διαχείριση ισχύος μόνο όταν είναι απενεργοποιημένη η εστία.



2. Αγγίξτε το κουμπί "Διακοπή + Μετάβαση" και κρατήστε το πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ακούσετε τον ήχο του βομβητή μία φορά.

3. Αφού ακούσετε το ηχητικό σήμα μπιπ, αγγίξτε ταυτόχρονα το κουμπί "+" και "-" και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το προηγούμενο συνολικό επίπεδο ισχύος που αναβοσβήνει, π.χ. "2.5". Αγγίξτε παρατεταμένα τα "+" και "-" για 1 δευτερόλεπτο ξανά για να μεταβείτε σε άλλο επίπεδο ισχύος, για παράδειγμα 3.0. Όταν η ισχύς που θέλετε (να φθάσετε) αναβοσβήνει, αγγίξτε το κουμπί "Διακοπή + Μετάβαση" και κρατήστε το πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής θα ηχήσει 10 φορές. Αυτό σημαίνει ότι έχετε ολοκληρώσει τη ρύθμιση.



Σημείωση:

1. Μετά το βήμα 2, πρέπει να αγγίξετε τα "+" και "-" μέσα σε 3 δευτερόλεπτα αφότου ακούσετε το (μπιπ) ηχητικό σήμα. Διαφορετικά θα πρέπει να ξεκινήσετε πάλι από το βήμα 2.
2. Μόλις τελειώσετε, περιμένετε μέχρι το τέλος των 10 ηχητικών σημάτων μπιπ. Μην αγγίξετε κανένα κουμπί κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Διαφορετικά, η ρύθμιση δεν θα είναι έγκυρη.

## Κανόνες διαχείρισης ισχύος

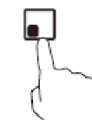
Εάν η συνολική ισχύς υπερβεί τον περιορισμό των 2,5kW, 3,0kW, 4,5kW, 6,5kW (ανάλογα με το επίπεδο που έχετε ορίσει), δεν μπορείτε να αυξήσετε το στάδιο ισχύος οποιασδήποτε ζώνης. Εάν το αυξήσετε αγγίζοντας το '+', η εστία θα ηχήσει 3 φορές και η ένδειξη θα εμφανίσει ένα "Pn" που αναβοσβήνει. Επομένως, πρέπει να μειώσετε το στάδιο ισχύος άλλων ζωνών πριν αυξήσετε την ισχύ της αντικειμενικής ζώνης.

## Χρησιμοποιώντας το Boost (ενίσχυση)

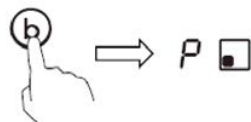
Boost (ενίσχυση) είναι η λειτουργία όπου μια ζώνη ανεβαίνει σε μεγαλύτερη ισχύ μέσα σε ένα δευτερόλεπτο και διαρκεί για 5 λεπτά. Έτσι μπορείτε να αποκτήσετε ένα πιο ισχυρό και ταχύτερο μαγείρεμα.

## Χρησιμοποιώντας το Boost (ενίσχυση) για να αποκτήσετε μεγαλύτερη ισχύ

1. Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να ενισχύσετε, θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



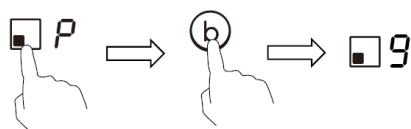
2. Αγγίξτε το κουμπί Boost (ενίσχυση), η ζώνη θέρμανσης θα αρχίσει να λειτουργεί στη λειτουργία Boost (ενίσχυση). Η ένδειξη ισχύος θα εμφανίσει "P" ώστε να δείξει ότι η ζώνη ενισχύεται.



3. Η ισχύς Boost (ενίσχυση) θα διαρκέσει για 5 λεπτά και στη συνέχεια η ζώνη θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος 9.

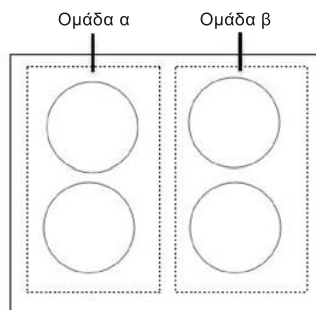


4. Εάν θέλετε να ακυρώσετε την κατάσταση Boost (ενίσχυση) κατά τη διάρκεια αυτών των 5 λεπτών, αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης, θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο. Και στη συνέχεια αγγίξτε το κουμπί Boost (ενίσχυση), η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος 9.



## Περιορισμοί κατά τη χρήση

Οι τέσσερις ζώνες χωρίστηκαν σε δύο ομάδες. Σε μία ομάδα, εάν χρησιμοποιείτε ώθηση ενίσχυσης σε μία ζώνη, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η άλλη ζώνη λειτουργεί στο / κάτω από το επίπεδο ισχύος 5.



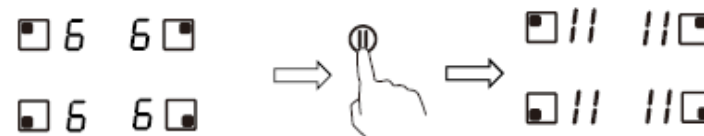
## Χρήση της λειτουργίας Παύση- STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση)

Η λειτουργία παύσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανά πάσα στιγμή κατά το μαγείρεμα. Επιτρέπει να σταματήσει η επαγωγική εστία και να επιστρέψει σε αυτήν.

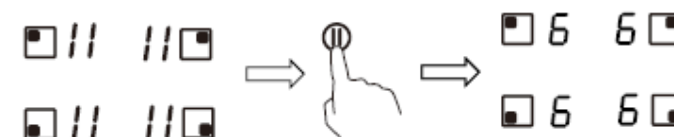
1. Βεβαιωθείτε ότι η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί.

2. Αγγίξτε το κουμπί STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση), η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει το "||".

Και στη συνέχεια, η λειτουργία του επαγωγικού μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί εντός του πεδίου εφαρμογής όλων των ζωνών μαγειρέματος, εκτός από τα πλήκτρα STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση), on/off (ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) και lock (κλειδωμά).



3. Για να ακυρώσετε την κατάσταση παύσης, αγγίξτε το κουμπί STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση) και, στη συνέχεια, η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος που έχετε ορίσει πριν.



## Κλειδώστε τα χειριστήρια

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από τον έλεγχο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) απενεργοποιούνται.

### Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο του πληκτρολογίου. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει το "Lo"

### Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
3. Μπορείτε τώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία σας.



Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στην επόμενη λειτουργία.

## Προστασία υπερθέρμανσης

Ένας εξοπλισμένος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της επαγωγικής εστίας. Όταν γίνει αντιληπτό ότι αναπτύσσεται υπερβολική θερμοκρασία, η επαγωγική εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

## Προστασία υπερχειλίσης

Η προστασία υπερχειλίσης είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας. Απενεργοποιεί αυτόματα την εστία εντός 10 δευτερολέπτων από τη ροή του νερού στον πίνακα ελέγχου, ενώ ο βομβητής θα ηχεί 1 δευτερόλεπτο.



## Ανίχνευση μικρών σκευών και αντικειμένων

Όταν ένα σκεύος ακατάλληλου μεγέθους ή ένα τηγάνι από μη μαγνητικό υλικό (π.χ. αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί πάνω στην εστία, η εστία πηγαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το μαγείρεμα επί της επαγωγικής εστίας για 1 ακόμη λεπτό.

## Προστασία αυτόματου τερματισμού

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφάλειας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Προεπιλεγμένος χρόνος διακόπτης εργασίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Όταν αφαιρεθεί η κασαρόλα, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

⚠ Τα άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευονται το γιατρό τους πριν τη χρήση αυτής της μονάδας.

## Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση για τα λεπτά. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος αφού τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και 99 λεπτά.

## Χρήση του χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση Λεπτού

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

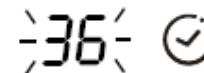
1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.  
Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτού ακόμη και αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.
2. Έλεγχος χρονοδιακόπτη αφής, η ένδειξη υπενθύμιση θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "30" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.
3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+".

Ίχνος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά.

4. Ακυρώστε την ώρα αγγίζοντας τον χρονοδιακόπτη και το "00" θα εμφανιστεί στην οθόνη των λεπτών.



5. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει "--" όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.



## Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος που έχουν οριστεί για αυτήν τη λειτουργία θα:

1. Αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. (π.χ. ζώνη 1#)

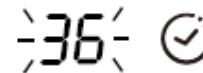


2. Έλεγχος χρονοδιακόπτη αφής, η ένδειξη υπενθύμιση θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "30" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+".  
Ίχνος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά που θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+", ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.  
Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα σε 0 λεπτό.

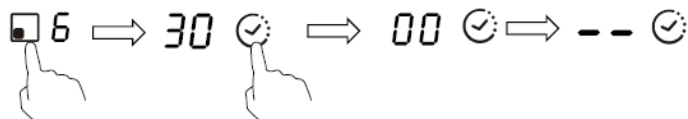
4. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



5. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής της ζώνης θέρμανσης και εν συνεχεία αγγίξτε τον χρονοδιακόπτη, οπότε ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη των λεπτών θα εμφανιστεί το "00" και αμέσως μετά θα εμφανιστεί στην οθόνη των λεπτών και μετά το "--".



6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".



Η άλλη ζώνη μαγειρέματος θα συνεχίσει να λειτουργεί εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγούμενως.

### Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

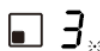
- Εάν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία σε περισσότερες από μία ζώνες θέρμανσης, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το συντομότερο χρονικό διάστημα. (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 3 λεπτών, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 6 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει "3".)

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η κόκκινη κουκκίδα που αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος σημαίνει ότι η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει τον χρόνο της ζώνης θέρμανσης.

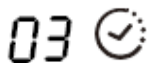
Εάν θέλετε να ελέγξετε τον καθορισμένο χρόνο άλλης ζώνης θέρμανσης, αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον καθορισμένο χρόνο του.



(ρύθμιση στα 6 λεπτά)



(ρύθμιση στα 3 λεπτά)



- Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη θέρμανσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

## Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινές βρωμιές πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή μη ζαχαρούχες δευτερογενείς επιδράσεις στη γυάλινη επιφάνεια)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία.</li> <li>Εφαρμόστε ένα καθαριστικό μαγειρέματος ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!)</li> <li>Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα.</li> <li>Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Όταν η τροφοδοσία στην εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα.</li> <li>Τα βαρέως τύπου καθαριστικά, ορισμένα καθαριστικά νάιλον και τα σκληρά / λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατσουνίσουν την γυάλινη επιφάνεια. Πάντα διαβάζετε την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το αντισκωριακό σας είναι κατάλληλο.</li> <li>Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να λεκιάσει.</li> </ul>
Υπερχείλισεις από πολύ βράσιμο, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα επί της γυάλινης επιφάνειας	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψαριού, ένα μαχαίρι παλέτας ή μια ξύστρα ξυραφιού κατάλληλη για επαγγελματικές γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις ζεστές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φιν) από την πρίζα του τοίχου.</li> <li>Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε το σε μια κρύα περιοχή της εστίας.</li> <li>Καθαρίστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα.</li> <li>Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους "Καθημερινούς λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια" όπως παραπάνω.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρέστε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και τα ζαχαρούχα τρόφιμα ή τους χυμένους λεκέδες το συντομότερο δυνατό. Εάν τα αφήσετε να κρυσώσουν (στερεοποιηθούν) πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια.</li> <li>Κίνδυνος κοψίματος: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα μιας ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.</li> </ul>
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	<ol style="list-style-type: none"> <li>Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία.</li> <li>Απορροφήστε τη διαρροή</li> <li>Σκουπίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί.</li> <li>Σκουπίστε εντελώς την περιοχή με χαρτοπετσέτα.</li> <li>Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η εστία μπορεί να ηχεί και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν ενώ υπάρχει υγρό σε αυτά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει την περιοχή ελέγχου αφής στεγνή πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία μαγειρέματος.</li> </ul>

## Ίχνη και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη στο τροφοδοτικό και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα στοιχεία ελέγχου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της επαγωγικής εστίας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω από τα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη μπάλα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γδαρσίματα.	Τραχιά και με αιχμηρές άκρες σκεύη.  Ακατάλληλο, λειαντικό τρίψιμο ή προϊόντα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους».  Βλέπε «Φροντίδα και καθαρισμός».
Μερικά τηγάνια κάνουν θορύβους ή κρότους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονείται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει σφάλμα.
Η επαγωγική εστία βγάζει έναν θόρυβο χαμηλού βουητού όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να σταματήσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Ο θόρυβος του ανεμιστήρα προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης, ο οποίος είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας, έχει τεθεί ώστε να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών (τμημάτων). Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την επαγωγική εστία, βγάζοντας (το φως) από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα τηγάνια δεν ζεσταίνονται και εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή αυτό δεν είναι το κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το τηγάνι και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας οξύτονος ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
--	-----------------	---

## Εμφάνιση αστοχίας και επιθεώρηση

Εάν εμφανιστεί μια κάποια δυσλειτουργική ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισέλθει αυτόματα στην προστατευτική κατάσταση και θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F3/F4	Αστοχία του αισθητήρα θερμοκρασίας του πηνίου επαγωγής	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
F9/FA	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E1/E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία είναι φυσιολογική. Ενεργοποίηση μετά την κανονική παροχή ρεύματος.
E3	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγής	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E5	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT	Κάντε επανεκκίνηση αφού κρυώσει η εστία.

Τα παραπάνω είναι η κρίση και ο έλεγχος των κοινών αστοχιών. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας ούτως ώστε να αποφύγετε κινδύνους βλαβών και ζημιές στην επαγωγική εστία.

## Τεχνικές προδιαγραφές

Μαγειρική εστία	CI642CWTT
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~, 50-60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	2,5 kw: 2250-2750W ή 3,0 kw: 2700-3300W ή 4,5 kw: 4050-4950W ή 6,5 kw: 5850-7150W ή 7,4 kw: 6600-7400W
Διαστάσεις προϊόντος Μ×Π×Υ(mm)	590X520X55
Ενσωματωμένες διαστάσεις Α×Β (mm)	560X490

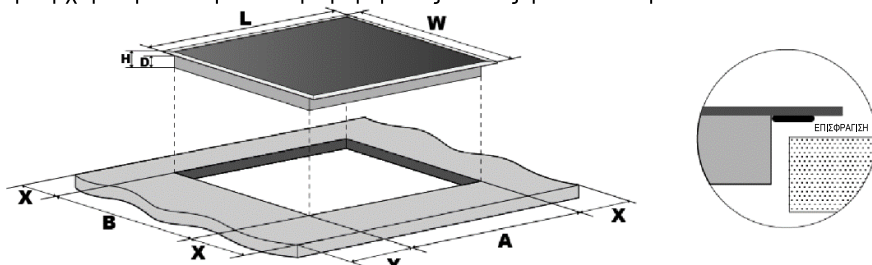
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

## Εγκατάσταση

### Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται τουλάχιστον 5 cm χώρος γύρω από την οπή.

Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε για την επιφάνεια εργασίας ένα υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα ώστε να αποφύγετε μια μεγάλης έκτασης παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία την προερχόμενη από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

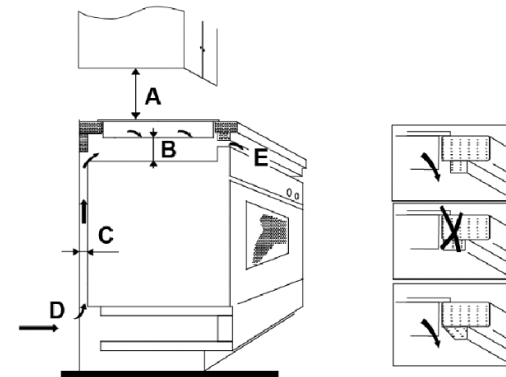


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Υπό οποιοσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σε καλή κατάσταση Όπως φαίνεται παρακάτω



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5mm

### Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι έχετε

- η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και κανένα δομικό μέλος δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από έναν φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης
- η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις πιστοποίησης και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο τροφοδοσίας ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς \ [ φάση ] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων)
- ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία
- συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές κτιρίων και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαρισμένα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

## Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

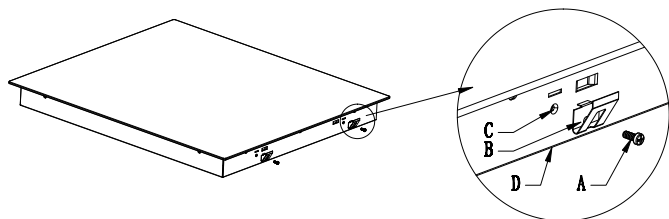
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω θυρών ντουλαπιών ή συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από έξω από το ντουλάπι προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, ένα φράγμα θερμικής προστασίας τοποθετείται κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη

## Πριν εντοπίσετε τις αγκύλες στερέωσης

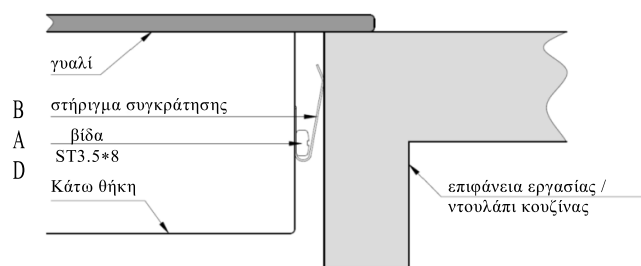
Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

## Προσαρμογή της θέσης του βραχίονα

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 βραχίονες στην κάτω θήκη της εστίας (δείτε την εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	C	D
Βίδα	Υποστήριγμα	Οπή βίδας	Κάτω θήκη



## Προειδοποιήσεις

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Σε καμία περίπτωση μην κάνετε αυτή τη λειτουργία από μόνοι σας.

2. Η εστία δεν θα εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του τραπέζιου αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

## Σύνδεση της εστίας στο τροφοδοτικό



Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλο άτομο. Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλείται από την εστία.
2. η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναφέρεται στην πινακίδα
3. τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα.

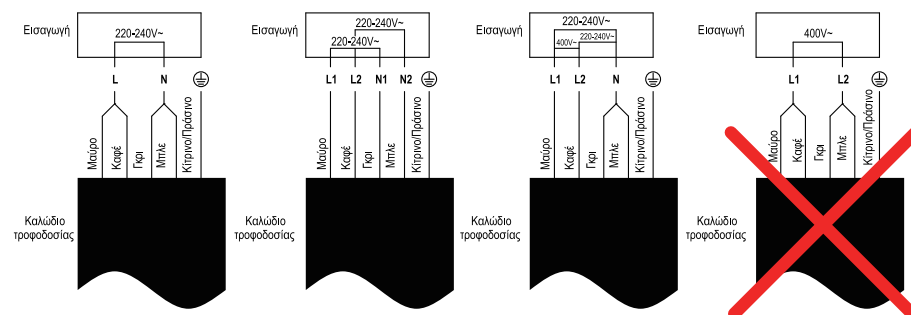
Για να συνδέσετε την εστία με το τροφοδοτικό, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα ζεστό μέρος και πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 ° C σε κανένα σημείο.



Ελέγξτε με ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς αλλοιώσεις.


Τυχόν αλλαγές πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Το τροφοδοτικό πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο, ή μονοπολικό διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίσει ή να συμπιεστεί.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (WEEE). Τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) να υποβληθούν σε συγκεκριμένες επεξεργασίες για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο και να εξασφαλίσουν ότι τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν προκαλούν περιβαλλοντικά θέματα. Είναι ως εκ τούτου απαραίτητο να ακολουθήσουν ορισμένους βασικούς κανόνες:

- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων οι οποίοι διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια πιστοποιημένη σχετικά εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, οι εγχώριοι χώροι συλλογής ενδέχεται να είναι διαθέσιμοι για μεγάλα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή που πρέπει να την αποδεχτεί δωρεάν ως εφάπαξ, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με την αγορασμένη συσκευή.

Πληροφορίες προϊόντος για ηλεκτρικές εστίες οικιακής χρήσης σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014 της Επιτροπής					
		Θέση	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνωριστικό μοντέλου				CI642CWTT	
Τύπος εστίας:				Ηλεκτρική εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή / και περιοχών	ζώνες			4	
	τμήματα				
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χώροι μαγειρέματος, ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος, συμπαγείς πλάκες)	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος			X	
	Επαγωγικές περιοχές μαγειρέματος				
	λαμπερές ζώνες μαγειρέματος				
	συμπαγείς πλάκες				
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Πίσω αριστερά	∅	18,0	cm	
	Πίσω κεντρικά	∅	-	cm	
	Πίσω δεξιά	∅	18,0	cm	
	Κεντρικό αριστερά	∅	-	cm	
	Κεντρικό κέντρο	∅	-	cm	
	Κεντρικό δεξιά	∅	-	cm	
	Μπροστά αριστερά	∅	18,0	cm	
	Μπροστά κέντρο	∅	-	cm	
	Μπροστά δεξιά	∅	18,0	cm	
Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Πίσω αριστερά	M Π	-	cm	
	Πίσω κεντρικά	M Π	-	cm	
	Πίσω δεξιά	M Π	-	cm	

	Κεντρικό αριστερά	M Π	-	cm
	Κεντρικό κέντρο	M Π	-	cm
	Κεντρικό δεξιά	M Π	-	cm
	Μπροστά αριστερά	M Π	-	cm
	Μπροστά κέντρο	M Π	-	cm
	Μπροστά δεξιά	M Π	-	cm
Κατανάλωση ενέργειας για ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος που υπολογίζεται ανά κιλό	Πίσω αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	193,5	Βάρος/κιλά
	Πίσω κεντρικά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Πίσω δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	197,2	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Μπροστά αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	192,3	Βάρος/κιλά
	Μπροστά κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Μπροστά δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	195,6	Βάρος/κιλά
Η κατανάλωση ενέργειας για την εστία που υπολογίζεται ανά κιλό		EC ηλεκτρική εστία	194,7	Βάρος/κιλά
Εφαρμοζόμενο πρότυπο: EN 60350-2 Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης				
<p>Προτάσεις εξοικονόμησης ενέργειας:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.</li> <li>• Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.</li> <li>• Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.</li> <li>• Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι το ίδιο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης.</li> </ul>				

## Varnostna opozorila

Vaša varnost je za nas izrednega pomena. Pred uporabo kuhalne plošče preberite informacije v nadaljevanju.

## Vgradnja

### Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnimi koli deli na aparatu, npr. vzdrževalnimi, aparat izključite iz električnega omrežja.
- Aparat morate obvezno ustrezno ozemljiti, saj je to ključnega pomena za varnost.
- Spremembe domačega električnega sistema prepustite strokovno usposobljenemu električarju.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči električni udar ali celo smrt.

### Nevarnost ureznin

- Bodite previdni – robovi plošč so ostri.
- Lahko se urežete ali kako drugače poškodujete.

### Pomembni varnostni napotki

- Pred vgradnjo in uporabo aparata pozorno

preberite napotke v nadaljevanju.

- Na aparat nikoli ne postavljajte vnetljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bo oseba, ki bo vgradila aparat, imela dostop do teh informacij. Med drugim lahko to pripomore k nižjim stroškom vgradnje.
- Za preprečitev nevarnosti morate aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Vgradnjo aparata in njegovo ozemljitev prepustite strokovnjaku.
- Aparat morate priklopiti na omrežje z ločilnim stikalom, prek katerega lahko aparat v celoti izključite iz električnega omrežja.
- Zaradi nepravilne vgradnje morda ne bo mogoče upoštevati zahtevkov za uveljavljanje garancije ali jamstva.

## **Uporaba in vzdrževanje**

### **Nevarnost električnega udara**

- Če je kuhalna plošča zlomljena ali so na njej razpoke, je ne uporabljajte. Če se na kuhalni plošči pojavijo razpoke ali se plošča zlomi, aparat takoj izključite iz električnega omrežja (potegnite vtikač iz stenske vtičnice) in se obrnite na pooblaščen servis.
- Pred čiščenjem aparata ali vzdrževalnimi deli na aparatu potegnite priključni kabel iz stenske vtičnice.

- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči električni udar ali celo smrt.

### **Nevarnost za zdravje**

- Aparat je skladen z varnostnimi standardi na področju elektromagnetnega sevanja.
- Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (npr. črpalko za inzulin) pa se morajo pred uporabo aparata posvetovati z zdravnikom ali proizvajalcem vsadka in preveriti, ali lahko elektromagnetno polje vpliva na njihov vsadek.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči smrt.

### **Nevarnost opeklin**

- Med uporabo se dostopni deli aparata segrejejo in lahko povzročijo opekline.
- Pazite, da z nobenim delom telesa, oblačilom ali drugim predmetom (razen z ustrezno posodo) ne pridete v stik z indukcijsko kuhavno ploščo, dokler se površina ne ohladi.
- Na kuhavno površino ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Pazite, da v bližini ni otrok.
- Segrejejo se lahko tudi ročaji posod; morda jih ne boste mogli prijeti z golimi rokami. Pazite, da ročaji posod ne segajo nad druga vklopljena kuhališča. Pazite, da otroci nimajo



dostopa do ročajev.

- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči opekline in oparine.

### **Nevarnost ureznin**

- Rezilo na strgalu za kuhalno ploščo je zelo ostro. Ko ga ne uporabljate, ga pokrijte z varnostnim pokrovčkom. Pri njegovi uporabi bodite izjemno previdni. Shranjujte ga na varnem mestu, nedostopnem otrokom.
- Če tega ne upoštevate, se lahko urežete ali kako drugače poškodujete.

### **Pomembni varnostni napotki**

- Med uporabo stalno nadzorujte aparat. Jedi, ki prekipijo, se lahko zasmodijo, razlita maščoba pa se lahko celo vžge.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali za shranjevanje predmetov.
- Na njem nikoli ne puščajte predmetov ali posode.
- V bližino aparata ne postavljajte oz. tam ne puščajte predmetov z magnetnim zapisom (npr. kreditnih ali spominskih kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za segrevanje prostora.
- Po uporabi kuhališča in kuhalno ploščo

vedno izklopite po navodilih v tem priročniku (s tipkami na dotik). Ne zanašajte se, da bo po odstranitvi posod kuhališča izklopila funkcija za zaznavanje posode.

- Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom, sedijo ali stojijo na njem ali plezajo nanj.
- V omaricah nad aparatom ne shranjujte predmetov, ki bi utegnili zanimati otroke. Če bi otroci plezali na kuhalno ploščo, bi se lahko resno poškodovali.
- V prostoru, kjer se uporablja aparat, naj ne bodo otroci nikoli sami ali brez nadzora.
- Otroke ali osebe z zmanjšanimi sposobnostmi za uporabo aparata mora oseba, odgovorna za njihovo varnost, poučiti o uporabi aparata. Oseba, ki daje navodila, se mora prepričati, da lahko navedene osebe aparat uporabljajo brez povzročanja nevarnosti zase ali za svojo okolico.
- Aparata ne popravljajte sami in ne zamenjajte nobenih delov, razen če je to izrecno priporočeno v navodilih za uporabo. Vse druge servisne posege prepustite usposobljenemu strokovnjaku.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte težkih predmetov, pazite tudi, da težki predmeti ne

morejo pasti nanjo.

- Na kuhalni plošči ne stojte.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanim robom in po kuhalni plošči ne drsajte s posodo, saj lahko povzročite praske.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte jeklenih gobic ali grobih abrazivnih čistil, saj lahko povzročite praske.
- V primeru poškodbe priključnega električnega kabla aparat vrnite proizvajalcu ali ga odnesite na pooblaščen servis, da kabel zamenjajo. Nestrokovna zamenjava pomeni tveganje za uporabnika.
- Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobne načine uporabe, na primer:
  - v čajnih kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - na kmetijah;
  - za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
  - v penzionih in gostiščih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate vročih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi,

zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost, ki so jih tudi seznanile s pravilno uporabo in jim pojasnile tveganja.

- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci smejo aparat čistiti samo, če so pod nadzorom. To velja tudi za izvajanje vzdrževalnih del.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči je lahko nevarno, če postopka ne nadzorujete stalno, in lahko povzroči celo požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite aparat, nato pa plamen zadušite npr. s pokrovko ali požarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: kuhalnih površin ne uporabljajte za shranjevanje predmetov.
- **Opozorilo:** Če je površina (iz steklokeramike ali podobnega materiala) razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara, do katerega lahko pride zaradi izpostavljenosti delov pod napetostjo.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Aparat ni namenjen priključitvi na zunanjo programsko uro ali poseben sistem za

daljinsko upravljanje.

**POZOR:** Postopek kuhe ves čas nadzorujte. To velja tudi, če je trajanje postopka kratko.

**OPOZORILO:** Da se aparat ne bo mogel prevrniti, namestite ustrezní stabilizator. Za napotke glede njegove vgradnje glejte navodila za uporabo.

**OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec kuhalne plošče ali ki jih je proizvajalec v navodilih za uporabo navedel kot primerne, ali zaščite plošč, vgrajene v napravo. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče. Aparat vključuje priključitev na ozemljitev izključno zaradi lažje uporabe.

**Čestitamo** ob nakupu nove indukcijske kuhalne plošče.

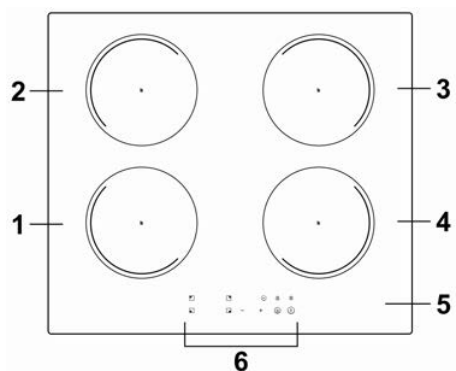
Priporočamo, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli postopek pravilne vgradnje in uporabe.

Navodila za vgradnjo najdete v ustreznem poglavju.

Pred uporabo pozorno preberite vsa navodila za varno uporabo. Priročnik z navodili za uporabo/vgradnjo shranite, saj ga boste morda še potrebovali.

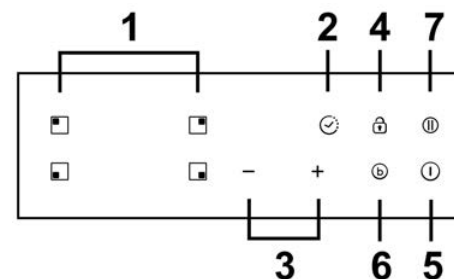
## Pregled izdelka

### Pogled od zgoraj



1. Kuhališče 2000 W, funkcija boost do 2600 W
2. Kuhališče 1500 W, funkcija boost do 2000 W
3. Kuhališče 2000 W, funkcija boost do 2600 W
4. Kuhališče 1500 W, funkcija boost do 2000 W
5. Steklena plošča
6. Stikalna plošča

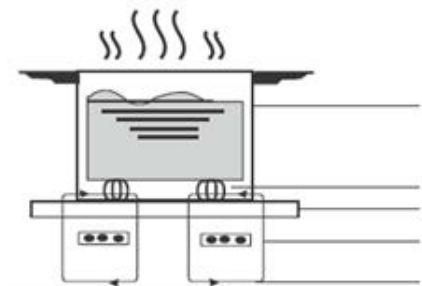
### Stikalna plošča



1. Tipke za izbiro kuhališča
2. Časovnik
3. Tipka za nastavitev vklopa/izklopa časovnika Tipka za zaklepanje
4. Tipka za VKLOP/IZKLOP
5. Tipka za funkcijo boost
6. Tipka za funkcijo premora

## O kuhanju z indukcijskim valovanjem

Kuhanje z indukcijskim valovanjem je varno, napredno, učinkovito in gospodarno. Deluje tako, da elektromagnetni valovi segrevajo neposredno posodo in ne segrevajo posredno kuhalne plošče. Steklo kuhalne plošče se segreje samo zaradi segrete posode.



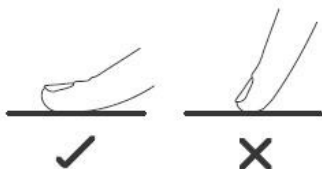
železna posoda  
magnetni tokokrog  
steklokeramična plošča  
indukcijska navitja (induktorji)  
induciran električni tok

## Pred prvo uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila. Še posebej pozorno preberite poglavje z varnostnimi opozorili.
- Če je na kuhalni plošči še zaščitna folija, jo odstranite.

## Uporaba tipk na dotik


- Tipke se odzivajo na dotik, zato vam nanje ni treba močno pritiskati.
- Tipk se dotaknite z blazinico prsta, ne konico.
- Ob vsakem pravilnem pritisku tipke boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so tipke vedno čiste in suhe ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Delovanje tipk lahko oteži že tanek sloj vode.



## Izbira pravilne posode



Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijska kuhališča. Ustrezno posodo prepoznate po simbolu indukcijskega navitja na embalaži ali dnu posode.

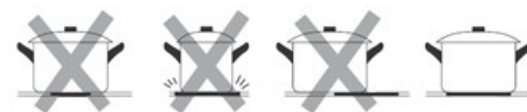
- Ali je posoda primerna za indukcijsko kuhališče, lahko preverite tudi z magnetom. Dnu posode približajte magnet – če posoda magnet privlači, je primerna za indukcijsko kuhališče.
- Če pri roki nimate nobenega magneta:
  1. V želeno posodo nalijte nekaj vode.
  2. Če se na zaslonu ne pokaže simbol  in se voda segreva, je posoda primerna za indukcijsko kuhališče.
- Posoda, izdelana iz naslednjih materialov, ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in glina.



Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Dno posode mora biti gladko in se tesno prilegati stekleni površini. Biti mora tudi enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču. Če uporabite posodo z nekoliko večjim premerom, bo izkoristek energije najboljši. Če uporabite manjšo posodo, bo izkoristek nekoliko manjši. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posodo vedno dvignite s kuhalne plošče in je ne drsajte po njej, saj bi lahko pustila praske.



## Mere posode

Kuhališče se do določene mere samodejno prilagodi premeru posode, vendar pa mora biti premer dna uporabljene posode najmanj tak, kot je navedeno v spodnji preglednici. Postavite posodo na sredino kuhališča, saj boste le tako v celoti izkoristili njegovo delovanje.

### Premer dna posode za indukcijsko kuhališče

Kuhališče	Najmanj (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

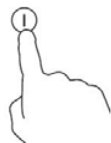
**Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na lastnosti uporabljene posode.**

## Uporaba indukcijske kuhalne plošče

### Začetek kuhanja

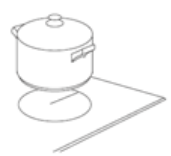
1. Dotaknite se tipke za VKLOP/IZKLOP.

Po vklopu se zasliši en zvočni signal, na vseh delih zaslona se pojavi simbol »-« ali »-«, ki kaže, da je kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



2. Na izbrano kuhališče postavite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta dno posode in kuhališče čista in suha.



3. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča. Ž Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča.



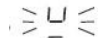
4. Želeno moč kuhanja nastavite tako, da se dotaknete tipk »-« ali »+«.

a. Če v eni minuti ne izberete nobenega kuhališča, se kuhalna plošča samodejno izklopi. V tem primeru postopek vklopa začnite pri prvem koraku.



b. Med kuhanjem lahko kadar koli spremenite moč delovanja.

### Če na zaslonu izmenično utripata prikaz nastavljene moči in simbol



To pomeni eno od naslednjega:

- posode niste postavili na pravo kuhališče ali
- izbrana posoda ni primerna za indukcijsko kuhališče ali
- posoda je premajhna ali je niste ustrezno postavili na sredino kuhališča.

Dokler na kuhališče ne postavite primerne posode, se to kuhališče ne segreva.

Če v eni minuti na kuhališče ne postavite primerne posode, se zaslon samodejno izklopi.

### Po koncu kuhanja



1. Dotaknite se tipke za kuhališče, ki ga želite izklopiti.

2. Kuhalno polje izklopite tako, da se dotaknete gumba »-« in se pomaknete navzdol do »0« oziroma za 1 sekundo držite gumba »+« in »-« istočasno, pri čemer se takoj pomakne na »0«.

Prepričajte se, da se na zaslonu najprej prikaže »0« in nato še »H«.



3. Celo kuhavno ploščo izklopite tako, da se dotaknete tipke za VKLOP/IZKLOP.



4. Površine so lahko vroče, zato bodite previdni.

Po simbolu »H« boste prepoznali, katera kuhališča so še vroča in se jih zato ne smete dotikati. Ko se ohladijo na primerno temperaturo in se jih lahko varno dotaknete, simbol »H« izgine. Še vroče kuhališče lahko uporabite tudi za segrevanje drugih posod in tako prihranite energijo.



## Uravnavanje moči

S funkcijo uravnavanja moči lahko skupno moč pri pa na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW in 7,4 kW. Privzeto je nastavljena najvišja možna skupna moč.

### Nastavljanje ustrezne skupne moči

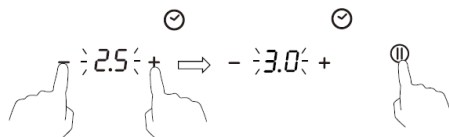
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča izklopljena.

Opomba: uravnavanje moči je možno samo, ko je kuhalna plošča izklopljena.

2. Dotaknite se tipke za funkcijo premora in jo držite 5 sekund. Zasliši se en pisk.



3. Po pisku se hkrati dotaknite tipk »+« in »-« in ju držite 3 sekunde. Na zaslonu za časovnik začne utripati trenutno nastavljena skupna moč, npr. »2.5«. Znova se dotaknite tipk »+« in »-« in ju držite 1 sekundo, da nastavite drugačno moč, npr. »3.0«. Ko začne utripati zelena vrednost, se dotaknite tipke za funkcijo premora in jo držite 5 sekund. Zasliši se 10 piskov, ki pomenijo, da je nastavljanje končano.



#### Opomba:

- Po 2. koraku se morate potem, ko zaslišite pisk, tipk »+« in »-« dotakniti **najpozneje v 3 sekundah**. Če ste prepozni, morate znova izvesti 2. korak.
- Po končanem nastavljanju počakajte, da zaslišite vseh 10 piskov. V tem času se ne dotikajte nobene tipke, saj bi s tem razveljavili nastavitvev.

## Pravila za uravnavanje moči

Če skupna moč kuhališč preseže nastavljeno omejitev, npr. 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, za nobeno kuhališče ne boste mogli povečati moči. Če boste poskušali s tipko »+« povečati moč, se bodo zaslišali 3 piski, na zaslonu pa bo utripal simbol »Pn«. V tem primeru morate najprej zmanjšati moč drugih kuhališč, šele nato lahko povečate moč izbranega kuhališča.

## Uporaba funkcije boost

S funkcijo boost se v eni sekundi poveča moč delovanja izbranega kuhališča, in sicer za 5 minut. Tako lahko jedi skuhate hitreje in pri večji moči.

### Uporaba funkcije boost za povečanje moči

1. Dotaknite se tipke za izbrano kuhališče, pri katerem želite vklopiti funkcijo boost. Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča.



2. Dotaknite se tipke za funkcijo boost. Kuhališče bo začelo delovati v načinu

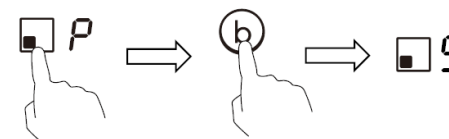
boost. Na zaslonu za moč delovanja se bo pojavil simbol »P«, ki kaže na to, da kuhališče deluje v načinu boost.



3. Funkcija boost deluje 5 minut, nato pa se moč kuhališča samodejno nastavi na stopnjo 9.

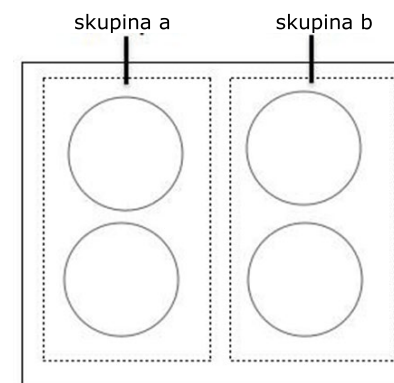


4. Če želite delovanje v načinu boost prekiniti pred potekom 5 minut, se dotaknite tipke za izbiro kuhališča. Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča. Nato se dotaknite tipke za funkcijo boost. Moč kuhališča se znova nastavi na stopnjo 9.



## Omejitve pri uporabi

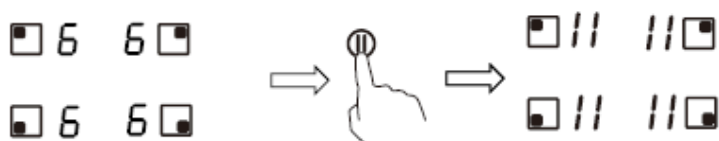
Tri kuhališča od štirih so razdeljena v dve skupini. Če želite na enem od kuhališč v eni skupini vklopiti funkcijo boost, se najprej prepričajte, ali je moč drugega kuhališča 5 ali manj.



## Uporaba funkcije za premor – STOP + GO

Funkcijo za premor lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča vam, da začasno zaustavite delovanje kuhalne plošče in ga pozneje nadaljujete.

1. Prepričajte se, da je kuhališče vklopljeno.
2. Dotaknite se tipke za funkcijo STOP+GO. Poleg oznake kuhališča se pojavi simbol »II«. Delovanje indukcijske kuhalne plošče bo zaustavljeno za vsa kuhališča, še vedno pa lahko uporabljate funkcijo STOP+GO, tipko za VKLOP/IZKLOP in tipko za zaklepanje.



3. Če želite prekiniti premor, se dotaknite tipke za funkcijo STOP+GO. Moč delovanja kuhališča se znova nastavi na prejšnjo uporabljeno stopnjo.



## Zaklepanje tipk


- Tipke lahko zaklenete in tako preprečite nenamerno uporabo (npr. otrokom preprečite, da bi slučajno vklopili kuhališče).
- Če zaklenete tipke, so vse tipke, razen tipke za VKLOP/IZKLOP, onemogočene.

### Zaklepanje tipk

Dotaknite se tipke za zaklepanje. Na zaslonu časovnika se pokaže simbol »Lo«.

### Odklepanje tipk

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Pritisnite tipko za zaklepanje in jo nekaj časa držite.
3. Zdaj lahko uporabljate kuhavno ploščo.

 Ko je kuhalna plošča zaklenjena, so vse tipke, razen tipke za VKLOP/IZKLOP, onemogočene. Indukcijsko kuhavno ploščo lahko

v nujnih primerih vedno izklopite s tipko za VKLOP/IZKLOP, za vse druge funkcije pa jo morate najprej odkleniti.

## Zaščita pred pregrevanjem

V kuhavno ploščo je vgrajen senzor za temperaturo, ki nadzoruje temperaturo v notranjosti kuhalne plošče. Če zazna previsoko temperaturo, kuhavno ploščo samodejno izklopi.

## Zaščita pred razlito tekočino

To je varnostna funkcija. Če na stikalno ploščo pride tekočina, se v 10 sekundah kuhavno ploščo samodejno izklopi. Pri tem se zasliši 1-sekundni pisk.

## Zaznavanje majhnih predmetov


Če na kuhavno ploščo položite posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija) ali kakšen drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključke), kuhavno ploščo po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator jo nato še 1 minuto ohlaja.

## Samodejni izklop

To je varnostna funkcija, ki samodejno izklopi kuhavno ploščo, če vi slučajno pozabite na to. Privzeta trajanja delovanja za različne stopnje moči so prikazana v spodnji preglednici:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Privzeto trajanje delovanja (v urah)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Ko s kuhališča umaknete lonec, se segrevanje kuhalne plošče takoj ustavi, po dveh minutah pa se ploščo samodejno izklopi.

 Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo aparata posvetujejo z zdravnikom.

## Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva načina.

- Ena možnost je, da ga uporabite kot opomnik; v tem primeru časovnik po preteku nastavljenega časa ne izklopi nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tudi tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi izbrano kuhališče.
- Časovnik lahko nastavite za največ 99 minut.

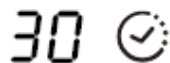
## Uporaba časovnika kot opomnik

### Če ne izberete nobenega kuhališča

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: Opomnik lahko uporabljate tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.

2. Dotaknite se nastavitve časovnika, indikator opozorilnega signala bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »30«.



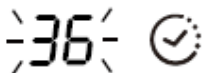
3. S pritiskanjem na tipko »-« ali »+« nastavite želeno trajanje.

Nasvet: Z enim pritiskom na tipko »-« ali »+« trajanje zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če tipko »-« ali »+« pridržite, pa trajanje zmanjšate ali povečate za 10 minut.

4. Čas prekličete tako, da se dotaknete gumba za nastavev časovnika in na prikazovalniku minut se prikaže »00«.



5. Ko je trajanje nastavljeno, se takoj začne odštevanje. Na zaslonu časovnika 5 sekund utripa preostalo trajanje.



6. Po preteku nastavljenega časa se zasliši piskanje, ki traja 30 sekund, na zaslonu časovnika pa se prikaže »- -«.



## Nastavev časovnika za izklop enega kuhališča

Postopek nastavljanja časovnika, če želite, da se po določenem trajanju izklopi izbrano kuhališče:

1. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča, za katero želite nastaviti časovnik (npr. kuhališče 1).



2. Dotaknite se nastavitve časovnika, indikator opozorilnega signala bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »30«.



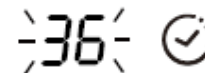
3. S pritiskanjem na tipko »-« ali »+« nastavite želeno trajanje.

Nasvet: Z enim pritiskom na tipko »-« ali »+« trajanje zmanjšate ali

povečate za 1 minuto. Če tipko »-« ali »+« pridržite, pa trajanje zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeno trajanje preseže 99 minut, se časovnik samodejno ponastavi na 0 minut.

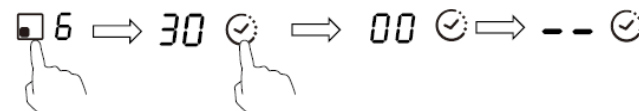
4. Ko je trajanje nastavljeno, se takoj začne odštevanje. Na zaslonu časovnika 5 sekund utripa preostalo trajanje.



OPOMBA: Prižge se rdeča lučka poleg prikaza za moč delovanja, ki pomeni, da je za izbrano kuhališče nastavljen časovnik.



5. Če želite časovnik preklicati, se dotaknite gumba za izbiro polja segrevanja, nato se dotaknite gumba za nastavev časovnika, pri čemer se časovnik prekliče in takrat se na prikazovalniku minut prikaže »00« ter »-«.



6. Po preteku nastavljenega časa se izbrano kuhališče samodejno izklopi, na zaslonu pa se prikaže »H«.



Če so vklopljena tudi druga kuhališča, bodo ta še naprej delovala.




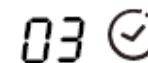
## Nastavev časovnika za izklop več kuhališč

1. Pri uporabi te funkcije se na zaslonu časovnika prikaže najkrajše trajanje. Na primer: če za kuhališče 2 nastavite 3 minute, za kuhališče 3 pa 6 minut, se na zaslonu časovnika prikaže »3«.

OPOMBA: Utripajoča rdeča lučka poleg prikaza za moč delovanja pomeni, da je na zaslonu časovnika prikazano preostalo trajanje delovanja tega kuhališča. Če želite preveriti preostalo trajanje delovanja za drugo kuhališče, se dotaknite tipke za izbiro kuhališča. Na zaslonu se potem prikaže preostalo trajanje za to kuhališče.

 6. (nastavljeno trajanje 6 minut)

 3 (nastavljeno trajanje 3 minute)





2. Po preteku nastavljenega časa se izbrano kuhališče samodejno izklopi, na zaslonu pa se prikaže »H«.



OPOMBA: Če želite trajanje spremeniti po tem, ko že nastavite časovnik, morate začeti pri 1. koraku.

## Čiščenje in vzdrževanje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na stekleni površini (prstni odtisi, sledi in madeži zaradi hrane, razlita tekočina brez sladkorja)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuhalno ploščo izkjučite iz električnega omrežja.</li> <li>2. Nanesite čistilo za kupalne plošče na še vedno toplo (ne vročo!) ploščo.</li> <li>3. Obrišite z vlažno krpo in nato obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačko.</li> <li>4. Kuhalno ploščo znova priključite na električno omrežje.</li> </ol>	<p>Ko je kupalna plošča izključena iz električnega omrežja, simbol, ki označuje, da so kuhališča še vedno vroča, ne sveti, vendar so kuhališča. še vedno lahko vroča. Bodite zelo previdni!</p> <p>Zelo grobe jeklene gobice, nekatere gobice iz najlona in groba/abrazivna čistila lahko na steklu pustijo praske. Vedno preberite napotke za uporabo čistil ali gobic, da se prepričate, ali jih lahko varno uporabljate.</p> <p>Čistilo temeljito očistite s kupalne plošče, saj lahko sicer na njej pusti madeže.</p>
Razlita tekočina, ostanke stopljene hrane in razlite tekočine s sladkorjem na steklu	<p>Takoj jih odstranite. Uporabite lopatko ali strgalo z rezilom, primerno za indukcijske kupalne plošče. Pazite, saj so kuhališča lahko še vedno vroča.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuhalno ploščo izkjučite iz električnega omrežja (potegnite vtikač iz vtičnice).</li> <li>2. Pripomoček za čiščenje, npr. strgalo, držite pod kotom 30°, postgajte umazanijo in jo premaknite na hladni del kupalne plošče umazanijo in jo premaknite na hladni del kupalne plošče.</li> <li>3. Odstranite umazanijo s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačko.</li> <li>4. Sledite zgoraj opisanim korakom od 2 do 4 za vsakodnevno umazanijo.</li> </ol>	<p>Ostanke stopljene hrane in razlite tekočine s sladkorjem ali druge razlite tekočine odstranite čim prej. Če se bodo ohladila na kuhališču, jih bo morda težko odstraniti, lahko pa tudi trajno poškodujejo stekleno površino.</p> <p>Nevarnost uresnin: pod varnostnim pokrovčkom strgala je zelo ostro rezilo. Bodite zelo previdni in ga hranite na varnem mestu, nedostopnem otrokom.</p>

Razlita tekočina na tipkah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuhalno ploščo izkjučite iz električnega omrežja.</li> <li>2. Popivnjajte razlito tekočino.</li> <li>3. Tipke obrišite s čisto vlažno gobico ali krpo.</li> <li>4. Vse tipke s kuhinjsko brisačko obrišite do suhega.</li> <li>5. Kuhalno ploščo znova priključite na električno omrežje.</li> </ol>	<p>Če je na tipkah tekočina, kupalna plošča piska in se izklopi, tipk ni mogoče uporabljati.</p> <p>Tipke obrišite do suhega, šele nato lahko znova vklopite kupalno ploščo.</p>
----------------------------	--	--

## Namigi in nasveti

Težava	Možni razlogi	Kaj lahko storite
Kupalne plošče ni mogoče vključiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je kupalna plošča priključena na električno omrežje in je vklopljena. Preverite, ali je pri vas doma ali na vašem območju prišlo do izpada električne energije. Če ste preverili vse možne razloge in težave niste odpravili, pokličite pooblašeni servis.
Tipke se ne odzivajo.	Tipke so zaklenjene.	Odklenite jih. Navodila najdete v poglavju Uporaba indukcijske kupalne plošče.
Tipke se slabo odzivajo na dotikanje.	Morda jih prekriva tanek sloj vode ali pa jih poskušate upravljati s konico prsta.	Prepričajte se, da so tipke suhe in da jih upravljate s prstno blazinico.
Na stekleni površini so nastale praske.	Uporabili ste posodo z ostrimi robovi.  Uporabljate neprimerno, abrazivno gobico ali čistilo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavje Izbira pravilne posode.  Glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje.
Pri nekaterih posodah se sliši pokanje ali hreščanje.	Vzrok za to je lahko sestava posode (plasti različnih kovin drugače vibrirajo).	To je normalen pojav, ne gre za napako.
Med delovanjem pri visoki moči indukcijska kupalna plošča tiho brni.	Vzrok za to je tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar pa mora zvok sčasoma postati tišji oz. povsem izzveneti, ko nastavite nižjo moč kuhanja.
Sliši se delovanje ventilatorja.	Vklopil se je hladilni ventilator, ki je vgrajen v indukcijsko kupalno ploščo in preprečuje pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje tudi potem, ko kupalno ploščo že izklopite.	Ta pojav je normalen in ni razlog za skrb. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kupalne plošče ne smete izključiti iz električnega omrežja (potegniti vtikača iz vtičnice).

Posoda se ne segreje in na zaslonu se prikaže »U«.	Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhališče.  Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je premajhna za izbrano kuhališče ali je niste postavili na sredino izbranega kuhališča.	Uporabite posodo, ki omogoča uporabo na indukcijskih kuhališčih. Glejte poglavje Izbira pravilne posode.  Posodo postavite na sredino kuhališča in se prepričajte, da dno posode ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se nepričakovani izklopi, zasliši se zvok in na zaslonu se prikaže oznaka napake (običajno se na zaslonu časovnika izmenično prikazuje oznaka napake in ena ali dve številki).	Tehnična napaka.	Zapišite si oznako napake (črke in številke), potegnite vtikač indukcijske kuhalne plošče iz vtičnice in se obrnite na pooblaščen servis.

## Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Če se med delovanjem pojavi nepravilnost, kuhalna plošča samodejno preklopi v varnostni način in prikažejo se ustrezne oznake:

Težava	Možni razlogi	Kaj lahko storite
F3/F4	Napaka senzorja za temperaturo v indukcijskem navitju	Obrnite se na dobavitelja.
F9/FA	Napaka senzorja IGBT za temperaturo	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Nenormalna napajalna napetost.	Preverite, ali so se pojavile težave z električnim napajanjem. Ko se prepričate, da težav z električnim napajanjem ni, lahko znova vklopite indukcijsko kuhalno ploščo.
E3	Visoka temperatura senzorja za temperaturo v indukcijskem navitju	Obrnite se na dobavitelja.
E5	Visoka temperatura senzorja IGBT za temperaturo	Ko se kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.

SL-22

V zgornji preglednici so navedeni pogoste napake in možni vzroki. Ne poskušajte sami razstaviti kuhalne plošče, saj bi bilo to lahko nevarno, poleg tega pa bi jo lahko poškodovali.

## Tehnične specifikacije

Kuhalna plošča	CI642CWTT
Kuhališča	4 kuhališča
Napajalna napetost	220-240 V~, 50-60 Hz
Električna moč vgrajene plošče	2,5 kw: 2250-2750 W ALI 3,0 kw: 2700-3300 W ALI 4,5 kw: 4050-4950 W ALI 6,5 kw: 5850-7150 W ALI 7,4 kw: 6600-7400 W
Mere D x Š x V (mm)	590 x 520 x 55
Vgradne mere A x B (mm)	560 x 490

Podatki o teži in merah so približni. Nenehno si prizadevamo za izboljšave svojih izdelkov, zato lahko brez predhodnega obvestila spremenimo specifikacije in konstrukcijo aparatov.

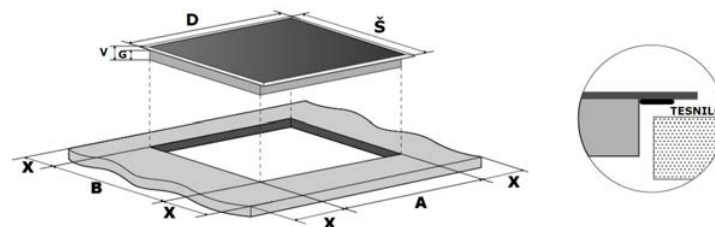
## Vgradnja

### Izbira opreme za vgradnjo

V pult izrežite luknjo v velikosti, ki ustreza meram na skici.

Zaradi lažje vgradnje in uporabe pustite na vsaki strani še dodatnih 5 cm prostora.

Debelina pulta mora biti vsaj 30 mm. Izberite material pulta, odporen proti visokim temperaturam, da preprečite deformacije zaradi toplote, ki jo oddaja segreta kuhalna plošča. Glejte spodnjo skico.



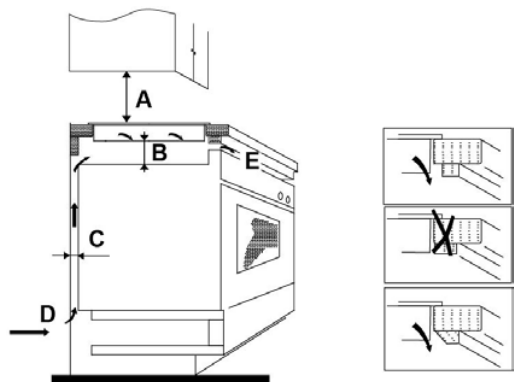
SL-23

D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	najm. 50

Zagotovite zadostno prezračevanje indukcijske kuhalne plošče in poskrbite, da odprtine za dotok in odtok zraka niso zakrite. Preverite, ali je kuhalna plošča v stanju, primernem za uporabo. Glejte spodnjo skico.



Opomba: Zaradi varnosti med kuhalno ploščo in omarico nad njo pustite vsaj 760 mm prostora.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	najm. 50	najm. 20	Dotok zraka	Odtok zraka 5 mm

### Pred vgradnjo kuhalne plošče zagotovite naslednje:

- Pult naj bo raven in pravilne oblike. Umaknite vse elemente, ki bi lahko bili v napoto.
- Pult mora biti izdelan iz materiala, odpornega proti visokim temperaturam.
- Če kuhalno ploščo vgradite nad pečico, mora imeti pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Vgradnja mora biti skladna z vsemi zadevnimi zahtevami, standardi in predpisi.
- V fiksno napeljavo mora biti vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja. Stikalo mora biti poleg tega nameščeno v skladu z veljavnimi predpisi glede električne napeljave.
- Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa, na vseh polih pa mora biti zagotovljena 3-milimetrska zračna reža (oz. na vseh aktivnih /faznih/ konduktorjih, če to dovoljujejo lokalni predpisi glede električne napeljave).
- Ločilno stikalo mora biti po vgradnji lahko dostopno, da ga lahko uporabnik kadar koli doseže.
- Če imate glede vgradnje kakšno vprašanje, se posvetujte z lokalnimi organi

za področje gradbeništva.

- Na stenskih površinah okrog kuhalne plošče uporabite oblogo, ki je odporna proti visokim temperaturam in omogoča enostavno čiščenje (npr. keramične ploščice).

### Po vgradnji kuhalne plošče zagotovite naslednje:

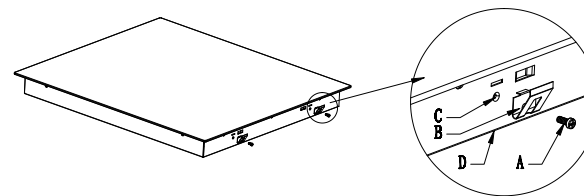
- Električni kabel ni dostopen skozi vrata ali predal kuhinjske omarice.
- Omogočen je zadosten dotok svežega zraka z zunanje strani omarice do spodnjega dela kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali omarico, mora biti na spodnjo stran plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada.
- Uporabnik lahko brez težav doseže ločilno stikalo.

### Pred namestitvijo nosilcev

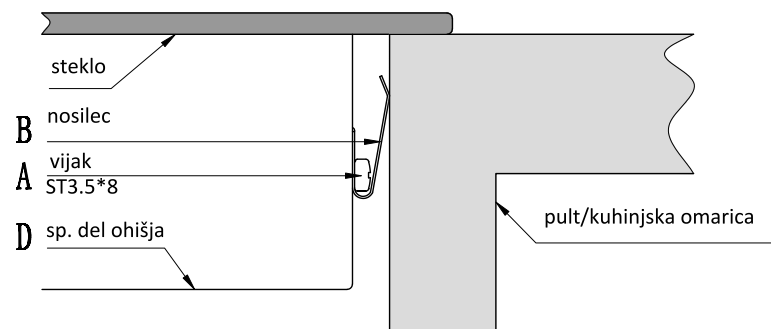
Aparat postavite na ravno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte premočno na tipke, vidne na kuhalni plošči.

### Prilagoditev nosilcev

Kuhalno ploščo fiksno vgradite v pult tako, da na spodnji del njenega ohišja privijete 4 nosilce (glejte sliko).



A	B	C	D
Vijak	Nosilec	Luknja za vijak	Spodnji del ohišja



## Opozorila

1. Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi usposobljen strokovnjak. Pomagajo vam lahko tudi strokovnjaki našega pooblaščenega servisa. Ploščo ne poskušajte vgraditi sami.
2. Kuhhalne ploščo ne smete vgraditi neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik ali pralni ali sušilni stroj, saj se lahko zaradi vlage poškodujejo elektronski deli ploščo.
3. Indukcijsko kuhhalno ploščo vgradite na mesto, kjer je omogočeno boljše oddajanje toplote, saj bo tako delovanje ploščo še zanesljivejše.
4. Stene in površine okrog kuhhalne ploščo, ki se bodo zaradi delovanja ploščo segrele, morajo biti odporne proti vročini.
5. Tudi pohišstvo (iverne ploščo, lepila) mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini.

## Priključitev kuhhalne ploščo na električno omrežje



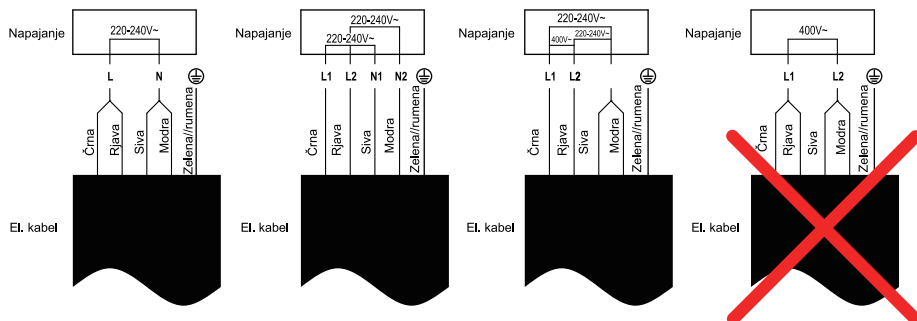
Priključitev kuhhalne ploščo na električno omrežje prepustite strokovnjaku. Pred priključitvijo kuhhalne ploščo na električno omrežje se prepričajte, da:

1. električna napeljava v gospodinjstvu ustreza moči, ki jo za delovanje potrebuje kuhhalna ploščo,
  2. napetost ustreza vrednosti na ploščici s podatki,
  3. lahko električni kabel po celotni dolžini prenese obremenitev, navedeno na ploščici s podatki.
- Za priključitev kuhhalne ploščo na električno omrežje ne uporabljajte pretvornikov, razdelilcev in/ali podaljškov, saj lahko povzročijo pregrevanje in celo požar. Električni kabel morate napeljati tako, da ni v stiku z nobenim vročim delom in da se ne more segreti na več kot 75 °C.



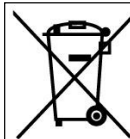
Pri električarju preverite, ali je napeljava v vašem domu primerna za uporabo brez posebnih posegov. Kakršne koli spremembe lahko izvaja samo usposobljen električar.

Vtikač priključite v vtičnico skladno z veljavnimi predpisi oz. z enopolnim prekinjalom. Pravilni načini so prikazani na spodnji sliki.



SL-26

- Če je električni kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, to prepustite pooblaščenemu serviserju, saj ima za to potrebno orodje. Tako boste preprečili morebitne nesreče.
- Če bo kuhhalna ploščo fiksno priključena neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Oseba, ki bo opravila vgradnjo, mora zagotoviti pravilno priključitev na električno omrežje in pri tem upoštevati vse veljavne varnostne predpise.
- Priključni kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla; zamenjavo prepustite pooblaščenim serviserjem.



Aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Odpadna električna in elektronska oprema vsebuje onesnaževala (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče znova uporabiti). OEEO je treba obdelati na poseben način, da se pravilno izločijo in odstranijo onesnaževala in se znova uporabijo vsi še uporabni materiali. Pri zagotavljanju, da OEEO ne postane okoljski problem, ima pomembno vlogo vsak posameznik. Upoštevati je treba nekaj temeljnih pravil:

- z OEEO ne smemo ravnati kot z gospodinjstvi odpadki;
- OEEO je treba odstraniti na namenskih zbirnih mestih, ki jih upravlja lokalni organ ali registrirano podjetje.

V nekaterih državah morda potekajo odvozi večjih kosov OEEO iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega vrnete prodajalcu, ta pa ga mora brezplačno sprejeti, če je aparat enakovrednega tipa in ima enake funkcije kot kupljeni aparat.

SL-27

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče (v skladu z Uredbo Evropske komisije (EU) št. 66/2014)					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Aparat
Oznaka modela				CI642CWTT	
Vrsta kuhalne plošče				Električna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča			4	
	kuhalna območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	indukcijska kuhališča			X	
	indukcijska kuhalna območja				
	sevalna kuhališča				
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali kuhalna območja: premer uporabne površine na električno kuhališče, zaokrožen na 5 mm na najbližjo višjo ali nižjo vrednost		Zadaj levo	∅	18,0	cm
		Zadaj na sredini	∅	-	cm
		Zadaj desno	∅	18,0	cm
		Na sredini levo	∅	-	cm
		Na sredini, na sredini	∅	-	cm
		Na sredini desno	∅	-	cm
		Spredaj levo	∅	18,0	cm
		Spredaj na sredini	∅	-	cm
		Spredaj desno	∅	18,0	cm
Za neokrogla kuhališča ali kuhalna območja: dolžina in širina uporabne površine na električno kuhališče ali kuhalno območje, zaokroženi na 5 mm na najbližjo višjo ali nižjo vrednost		Zadaj levo	D Š	-	cm
		Zadaj na sredini	D Š	-	cm
		Zadaj desno	D Š	-	cm
		Na sredini levo	D Š	-	cm

	Na sredini, na sredini	D Š	-	cm
	Na sredini desno	D Š	-	cm
	Spredaj levo	D Š	-	cm
	Spredaj na sredini	D Š	-	cm
	Spredaj desno	D Š	-	cm
Poraba energijo na kuhališče ali kuhalno območje, preračunana na kg	Zadaj levo	El. kuhanje	193,5	Wh/kg
	Zadaj na sredini	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Zadaj desno	El. kuhanje	197,2	Wh/kg
	Na sredini levo	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Na sredini, na sredini	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Na sredini desno	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Spredaj levo	El. kuhanje	192,3	Wh/kg
	Spredaj na sredini	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Spredaj desno	El. kuhanje	195,6	Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče, preračunana na kg	El. kuh. plošča	194,7	Wh/kg	
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti				
Predlogi za prihranek energije:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Postavite posodo na sredino kuhališča, saj boste le tako v celoti izkoristili njegovo delovanje.</li> <li>• Uporabite pokrovko, saj boste tako zadržali toploto in skrajšali čas kuhanja, s tem pa prihranili energijo.</li> <li>• Uporabite čim manj tekočine in maščobe, da bo čas kuhanja krajši.</li> <li>• Na začetku kuhanja uporabite visoko moč delovanja, ko pa se jed pregreje, moč zmanjšajte.</li> <li>• Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču.</li> </ul>				

## **Bezbednosna upozorenja**

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

## **Ugradnja**

### **Opasnost od strujnog udara**

- Pre bilo kakvih radova ili održavanja isključite uređaj sa izvora napajanja.
- Povezivanje na dobro uzemljenje je neophodno i obavezno.
- Menjanje sistema ožičenja u domaćinstvu sme da izvršava samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

### **Opasnost od posekotina**

- Pazite - ivice ploče su oštre.
- Neopreznost može voditi do povrede ili posekotina.

### **Važne bezbednosne smernice**

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe uređaja.
- Nikada ne treba stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Pobrinite se da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to

može smanjiti troškove ugradnje.

- Da biste izbegli opasnosti, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj mora ugraditi i uzemljiti na ispravan način samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba da bude priključen na strujno kolo sa izolacijskom sklopkom koja omogućava potpuno isključivanje s napajanja.
- Propust da se uređaj ugradi na ispravan način može poništiti bilo koju garanciju ili zahteve za odštetom.

## **Rukovanje i održavanje**

### **Opasnost od strujnog udara**

- Nemojte kuvati na razbijenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako je ploča za kuvanje razbijena ili napukla, odmah isključite uređaj s napajanja (utičnica u zidu) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje iz zida pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

### **Opasnost po zdravlje**

- Ovaj uređaj je u skladu sa bezbednosnim standardima o elektromagnetnoj kompatibilnosti.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se posavetuju sa svojim lekarem ili proizvođačem implantata pre

upotrebe uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetno polje neće uticati na njihove implantate.

- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do smrti.

### **Opasnost od vrućih površina**

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da mogu prouzrokovati opekotine.

- Nemojte dozvoliti da vaše telo, odeća ili bilo koja druga stvar osim odgovarajućeg posuđa dođu u dodir sa indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.

- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne smete stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati

- Držati podalje od dece.

- Ručke tiganja mogu biti vruće na dodir.

Proverite da li su ručke tiganja iznad zona za kuvanje koje su uključene. Držati ručke podalje od dece.

- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do opekotina i rana.

### **Opasnost od posekotina**

- Oštro sečivo strugača za ploču izloženo je kada se skine bezbednosni poklopac. Budite naročito pažljivi kada ga koristite i uvek ga čuvajte na bezbednom mestu podalje od domašaja dece.

- Neopreznost može voditi do povrede ili posekotina.

### **Važne bezbednosne smernice**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi. Ključanje prouzrokuje stvaranje dima i prskanje masnoće što se može zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili površinu za držanje stvari.
- Nikada ne ostavljajte predmete niti kuhinjski pribor na uređaju.
- Nemojte stavljati niti držati magnetne predmete (na primer, kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (na primer kompjutere, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može uticati magnetno polje.
- Nikada nemojte koristiti uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvek isključite zone za kuvanje u skladu sa opisom u ovom uputstvu (na primer, pomoću kontrola osetljivih na dodir). Nemojte se oslanjati na to da će funkcija za otkrivanje posude isključiti zone za kuvanje kada sklonite posude.
- Ne dopuštajte deci da se igraju s uređajem, niti da sede, stoje ili se penju na uređaj.
- Nemojte držati stvari koje su deci zanimljive u vitrinama iznad uređaja. Deca se mogu ozbiljno povrediti ako se penju na ploču za kuvanje.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u području u kom se uređaj koristi.
- Decu ili osobe sa invaliditetom koji ograničava njihovu mogućnost da koriste uređaj, odgovorna

i kompetentna osoba treba da uputi u to kako se uređaj koristi. Instruktor treba da bude zadovoljan ako mogu da koriste uređaj bez opasnosti po sebe i svoje okruženje.

- Nemojte popravljati niti menjati bilo koji deo uređaja ako to nije specifično preporučeno u uputstvu. Sve ostale servisne radove treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje ploče za kuvanje.
- Nemojte ispuštati niti stavljati teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posuđe sa oštrim ivicama niti vući posuđe po indukcijskoj staklenoj površini jer to može izgrebati staklo.
- Za čišćenje ploče za kuvanje nemojte koristiti žicu za sudove niti bilo koja druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje, jer se tako može izgrebati indukcijsko staklo.
- Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, osoba koju proizvođač za to koristi ili osoblje koje je za to obučeno, kako bi se sprečile nezgode.
- Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i u sličnim uslovima, kao što su:
  - kuhinjske prostorije u okviru prodavnica, kancelarija i drugih radnih prostora;
  - vikendice;
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim ugostiteljskim objektima;
  - konačišta.

• **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj i dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe.

Treba voditi računa da ne dodirujete grejne elemente.

Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja osim ako nisu pod konstantnim nadzorom.

- Ovaj uređaj smeju koristiti deca od 8 i više godina, kao i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene ili kojima nedostaje iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi odgovarajući nadzor ili uputstvo o bezbednom korišćenju ovog uređaja i ukoliko su upoznati sa potencijalnim opasnostima.
- Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Čišćenje i održavanje ne treba da obavljaju deca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploči sa masnoćama ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom već isključite uređaj i pokrijte plamen na primer poklopcem ili protivpožarnim prekrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuvanje.
- **Upozorenje:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako biste sprečili mogućnost strujnog udara, za stakleno-keramičke ploče za kuvanje ili ploče od sličnog materijala koji štite delove pod naponom



- Ne sme se koristiti parni čistač.
- Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljašnjeg tajmera ili zasebnog sistema za daljinsko upravljanje.

OPREZ: Kuvanje se mora nadzirati. Kratkotrajno kuvanje se mora neprestano nadzirati.

UPOZORENJE: Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, potrebno je ugraditi ovo sredstvo za stabilizovanje. Videti uputstva za ugradnju.

UPOZORENJE: Koristite samo one štitnike za ugradnu ploču koje je osmislio proizvođač uređaja za kuvanje ili one koje je proizvođač ovog uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće, ili one koji su priloženi uz uređaj. Upotreba neodgovarajuće zaštite može prouzrokovati nesreće.

Ovaj uređaj ima priključak sa uzemljenjem samo za funkcionalne namene.

**Čestitamo** na kupovini vaše nove indukcijske ploče.

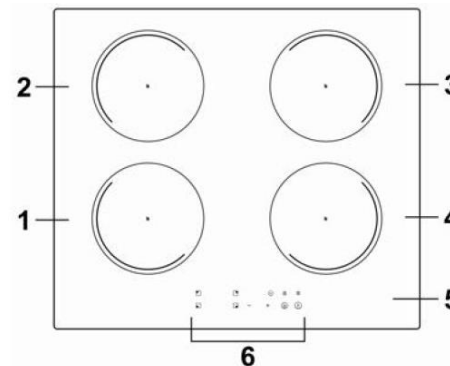
Preporučujemo vam da odvojite dovoljno vremena da pročitate ovo uputstvo / uputstvo za ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako ispravno ugraditi ovaj uređaj i raditi na njemu.

Za ugradnju, pročitajte deo o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i čuvajte ova uputstva / uputstva za ugradnju za kasniju upotrebu.

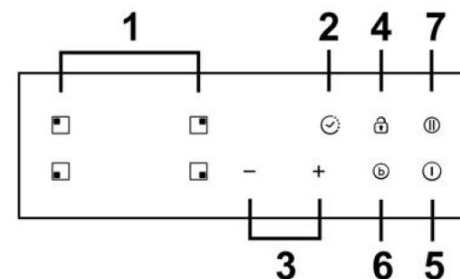
## Pregled proizvoda

### Pogled odozgo



1. 2000 W zona, povećanje snage do 2600W
2. 1500 W zona, povećanje snage do 2000W
3. 2000 W zona, povećanje snage do 2600W
4. 1500 W zona, povećanje snage do 2000W
5. Staklena ploča
6. Kontrolna tabla

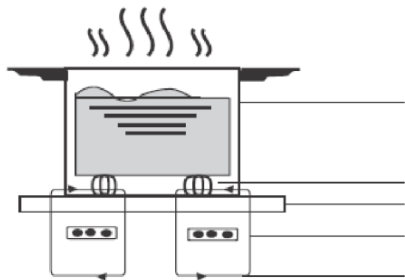
### Kontrolna tabla



1. Kontrole za izbor zone grejanja
2. Kontrola tajmera
3. Taster za regulaciju napajanja/tajmera
4. kontrola blokade ploče
5. UKLJUČENO/ISKLJUČENO kontrola
6. Kontrola funkcije za povećanje snage
7. Kontrola funkcije „stani i kreni“

## Uvod u indukcijsko kuvanje

Indukcijsko kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Radi pomoću elektromagnetnih vibracija koje stvaraju toplotu direktno u posudu umesto indirektno grejanjem staklene površine. Staklo se greje samo zato što ga posuđe zagreva.



gvozdeni lonac

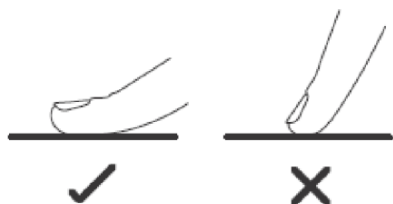
magnetno kolo  
keramička staklena ploča  
indukciona zavojnica  
indukovana struja

## Pre upotrebe vaše nove indukcijske ploče

- Pročitajte ovo uputstvo, a naročitu pažnju obratite na deo „Bezbednosna upozorenja“.
- Skinite zaštitne folije koje se možda još nalaze na indukcijskoj ploči.

## Upotreba kontrola osetljivih na dodir

- Kontrole reaguju na dodir tako da ne morate da ih pritiskate.
- Koristite jagodice prsta, a ne vrh.
- Čuće se zvuk svaki put kada je registrovan dodir.
- Neka kontrole uvek budu čiste, suve i neka ih ništa ne prekriva (na primer kuhinjski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati upotrebu kontrola.



## Izbor odgovarajućeg posuđa



• Koristite samo ono posuđe čije je dno odgovarajuće za indukcijsko kuvanje. Potražite indukcijski znak na pakovanju ili dnu posude.

- Možete proveriti da li je vaše posuđe odgovarajuće pomoću magnetnog ispitivanja. Približite magnet dnu posude. Ako posuda privuče magnet, onda je odgovarajuća za indukciju.

• Ako nemate magnet:

1. Sipajte malo vode u posudu koju želite da proverite.

2. Ako  ne zatreperi na ekranu, a voda se zagreva, posuda je odgovarajuća.

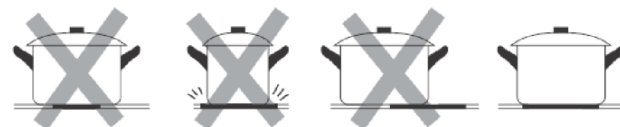
- Nije odgovarajuće posuđe od sledećih materijala: čist nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetnog dna, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.



Nemojte koristiti posuđe sa oštrim ivicama ili zakrivljenim dnom.



Pobrinite se da dno vaše posude bude glatko, da ravno naleže na staklo i da je iste veličine kao i zona za kuvanje. Koristite tiganje čiji je prečnik veličine obeležene odabrane zone. Ako koristite nešto širu posudu, zasigurava se maksimalna efikasnost energije. Ako koristite manju posudu, ploča može biti manje efikasna od onoga što se očekuje. Posudu uvek postavite po sredini zone za kuvanje.



Posuđe uvek podižite sa indukcijske ploče - nemojte ga povlačiti jer se tako može izgrebati staklo.



## Dimenzije posuđa

Zone za kuvanje se u određenoj meri automatski prilagođavaju prečniku posude. Međutim, dno te posude mora imati najmanji neophodan prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Da biste postigli najbolju efikasnost ploče za kuvanje, postavite tavu u sredinu zone za kuvanje.

### Prečnik dna indukcionog posuđa

Zona kvanja	Najmanje (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Gore navedeno može da se razlikuje u zavisnosti od kvaliteta posude koja se koristi.

## Upotreba indukcijske ploče

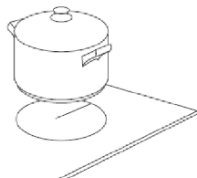
### Početak kvanja

1. Dodirnite kontrolu za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE. Nakon uključivanja, čuće se zvučni signal jednom, na svim prikazima ekrana videće se „-“ ili „-“, što znači da je indukcijska ploča spremna za rad.



2. Postavite odgovarajuću posudu u zonu za kvanje koju želite da koristite.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kvanje budu čisti i suvi.



3. Dodirnite kontrolu izbora zone toplote i indikator pored kontrole će trepereti.



4. Podesite nivo snage dodirivanjem kontrole „-“ ili „+“.

- Ako ne izaberete zonu toplote u roku od 1 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponoviti 1. korak.
- U bilo kom trenutku tokom kvanja možete izmeniti podešavanje toplote.



### Ako ekran treperi $\cong \sqcup \cong$ naizmenično sa podešavanjem toplote

To znači sledeće:

- niste postavili posudu u ispravnu zonu za kvanje ili
- posuda koju koristite nije odgovarajuća za indukcijsko kvanje ili
- posuda je premala ili nije postavljena na sredinu zone za kvanje.

Do grejanja ne dolazi ako u zonu za kvanje nije postavljena odgovarajuća posuda.

Ekran će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako nije postavljena odgovarajuća posuda.

### Po završetku kvanja

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju želite da isključite.



2. Isključite zonu za kvanje dodirivanjem na taster „-“ i smanjivanjem na „0“, ili istovremenim držanjem tastera „+“ i „-“ pritisnutim tokom 1 sekunde pri čemu će se vrednost direktno prebaciti na „0“.

Proverite da li ekran prikazuje „0“, a zatim „H“.



3. Isključite celu ploču za kvanje dodirivanjem na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.



4. Pazite na vruće površine

„H“ pokazuje koja zona za kvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi do bezbedne temperature. Može se koristiti i kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejte još posuđa, koristite deo ploče koji je još vruć.



## Upotreba regulacije napajanja

Upotrebom regulacije napajanja možete podesiti ukupnu jačinu na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW i 7,4 kW. Podrazumevano podešavanje ukupne jačine je maksimalni nivo napajanja.

### Podešavanje ukupnog nivoa jačine u skladu s vašim potrebama

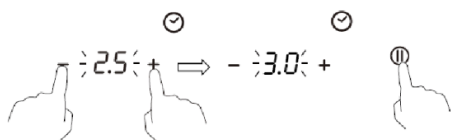
1. Proverite da li je ploča za kuvanje isključena.

Napomena: Regulaciju napajanja možete podesiti samo kada je ploča za kuvanje isključena.

2. Dodirnite taster „stani + kreni“ i zadržite ga pritisnutim 5 sekundi. Čućete zvučni signal jednom.



3. Nakon što čujete zvuk, istovremeno dodirnite tastere „+“ i „-“ i zadržite ih pritisnutim 3 sekunde, indikator tajmera će treperenjem prikazati prethodni ukupni nivo jačine, na primer '2,5'. Ponovo dodirnite i zadržite „+“ i „-“ 1 sekundu kako biste se prebacili na drugi nivo jačine, na primer 3,0. Kada željena jačina treperi, dodirnite taster „stani+kreni“ i držite ga 5 sekundi. Zvučno upozorenje će se čuti 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.



#### Napomena:

1. Nakon 2. koraka, morate dodirnuti „+“ i „-“ u roku od 3 sekunde nakon što čujete zvučni signal. U suprotnom, moraćete ponovo krenuti od 2. koraka.

2. Kada završite s podešavanjem, sačekajte dok se zvučni signal oglasi 10 puta. Tokom tog perioda nemojte dodirivati nijedan taster. U suprotnom podešavanje neće biti validno.

### Pravila regulacije napajanja

Ako ukupna jačina pređe ograničenje od 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (u zavisnosti od nivoa koji ste podesili) nećete moći da povećate nivo jačine ni za jednu zonu. Ako je povećate dodirnom na „+“, ploča za kuvanje će se oglasiti 3 puta a indikator će prikazati „Pn“ koje treperi. Zato treba da smanjite stepen jačine drugih zona pre nego što povećate jačinu dotične zone.

## Upotreba funkcije povećanja snage

Povećanje snage je funkcija povećanja jedne zone na veću snagu u jednoj sekundi i trajanju od 5 minuta. Tako možete dobiti više snage i brže kuvanje.

### Upotreba funkcije povećanja snage za veću jačinu

1. Dodirnite taster za izbor zone grejanja koju želite da pojačate i indikator pored tastera će trepereti.



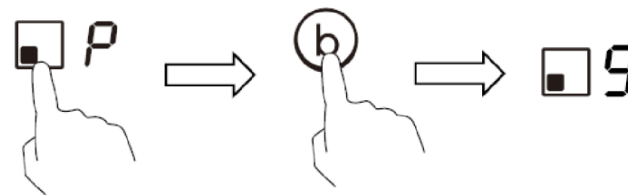
2. Dodirnite taster za povećanje snage i zona grejanja će početi da radi u režimu povećanja snage. Na ekranu će biti prikazano „P“ što ukazuje da zona radi s povećanom snagom.



3. Povećana snaga će trajati 5 minuta a zatim će se zona vratiti na nivo jačine 9.

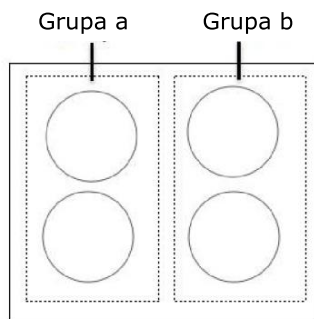


4. Ako želite da otkazete povećanje snage u roku od 5 minuta, dodirnite taster za izbor zone grejanja i indikator pored tastera će trepereti. Zatim dodirnite taster za povećanje snage, zona grejanja će se vratiti na nivo jačine 9.



### Ograničenja prilikom upotrebe

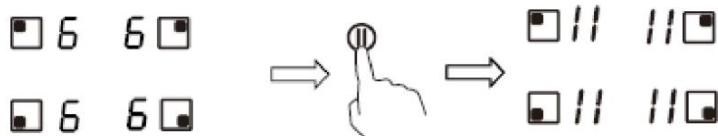
Četiri zone su podeljene u dve grupe. U jednoj grupi, ako povećavate snagu jedne zone, prvo se potrudite da druga zona radi na/ispod nivoa jačine 5.



## Upotreba funkcije pauze - STANI+KRENI

Funkcija pauze se može koristiti u bilo koje vreme tokom kuvanja. Ona vam omogućava da zaustavite indukcijsku ploču i da se kasnije vratite kuvanju.

1. Proverite da li zona kuvanja radi.
2. Dodirnite taster STANI+KRENI, indikator zone kuvanja će prikazati „II“. Zatim će se rad indukcijske ploče deaktivirati u okviru opsega zona za kuvanje, osim tastera STANI+KRENI, uključivanje/isključivanje i tastera za blokadu.



3. Za otkazivanje statusa pauze, dodirnite taster STANI+KRENI, zatim će se zona za kuvanje vratiti na nivo jačine koji ste ranije podesili.



## Blokada kontrola

- Kontrole možete blokirati kako biste sprečili slučajnu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zonu za kuvanje).
- Kada su kontrole blokirane, nijedna kontrola osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA ne radi.

### Blokada kontrola

Dodirnite kontrolu za blokadu. Indikator tajmera će prikazati „Lo“

### Da otključate kontrole

1. Proverite da li je indukcijska ploča uključena.
2. Dodirnite i zadržite neko vreme kontrolu za blokadu
3. Sada možete početi s korišćenjem indukcijske ploče.



Kad je ploča u režimu blokade, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA, u hitnom slučaju uvek možete isključiti indukcijsku ploču pomoću kontrole za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE, ali za sledeću operaciju najpre morate otključati ploču.

## Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni senzor za temperaturu može da prati temperaturu unutar indukcijske ploče. Kada otkrije preveliku temperaturu, indukcijska ploča automatski prestaje da radi.

## Zaštita od preliivanja

Zaštita od preliivanja je bezbednosna zaštitna funkcija. Ona automatski isključuje ploču u roku od 10 sekundi ako voda dospe na kontrolnu tablu, pri čemu se zvučni signal oglašava 1 sekundu.

## Otkrivanje malih predmeta

Ako se na ploči za kuvanje ostavi posuda koja nije magnetna (na primer aluminijumska) ili neki drugi mali predmet (na primer nož, viljuška, ključ), ploča za kuvanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti da hladi indukcijsku ploču dodatnih 1 minut.

## Zaštitno automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče. Isključuje se automatski ako se dogodi da zaboravite da je isključite nakon kuvanja. Podrazumevano vreme rada za različite nivoe jačine prikazano je u donjoj tabeli:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Podrazumevani tajmer rada (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Kada skinete posudu, indukcijska ploča može odmah da prekine grejanje a ploča za grejanje se automatski isključuje nakon 2 minuta.



Osobe sa srčanim pejsmejkerom treba da se posavetuju sa svojim lekarem pre upotrebe ovog uređaja.

## Upotreba tajmera

Tajmer možete koristiti na dva načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, tajmer ne isključuje zone za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Možete ga podesiti da isključi jednu zonu za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Tajmer možete podesiti do 99 minuta.

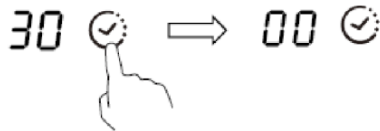
## Upotreba tajmera kao brojača minuta

### Ako ne izaberete nijednu zonu za kuvanje

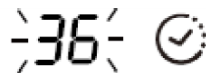
1. Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.  
Napomena: brojač minuta možete koristiti čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.
2. Dodirnite kontrolu tajmera, indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će biti prikazano „30“.
3. Podesite vreme dodirivanjem kontrole „-“ ili „+“

Savet: Dodirnite kontrolu „-“ ili „+“ jednom kako biste povećali ili smanjili vrednost za 1 minut. Držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.

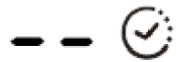
4. Otkazite vreme dodirivanjem kontrole tajmera i na ekranu za minute prikazaće se „00“.



5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



6. Zvučno upozorenje će se čuti 30 sekundi a na indikatoru tajmera će biti prikazano „- -“ kada istekne podešeno vreme.



## Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

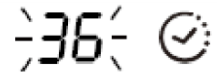
Zone za kuvanje podešene za ovu opciju će:

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer. (na primer zona 1#)
2. Dodirnite kontrolu tajmera, indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će biti prikazano „30“.
3. Podesite vreme dodirivanjem kontrole „-“ ili „+“.



Savet: Dodirnite kontrolu „-“ ili „+“ jednom kako biste povećali ili smanjili vrednost za 1 minut. Držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.  
Ako podešavanje vremena pređe 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

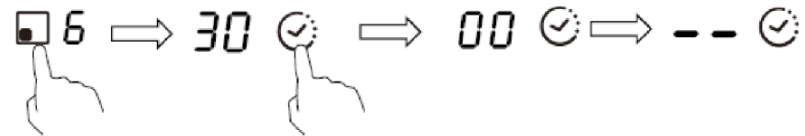
4. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa jačine zasvetleće čime će označiti da je zona izabrana.



5. Da biste otkazali tajmer, dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja i zatim dodirnite kontrolu tajmera, tajmer će biti otkazan i na ekranu će biti prikazano „00“ minuta, a zatim „- -“.



6. Kada vreme na tajmeru istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti i biće prikazano „H“.





Ostale zone za kuvanje će i dalje raditi ako su prethodno uključene.

## Podešavanje tajmera za isključivanje više zona za kuvanje

1. Ako koristite ovu funkciju za više zona grejanja, indikator tajmera će prikazati najkraće vreme.  
(na primer zona 1# podešeno vreme od 3 minuta, zona 2# podešeno vreme od 6 minuta, indikator tajmera pokazuje „3“.)

NAPOMENA: Crvena tačka koja treperi pored indikatora nivoa jačine znači da indikator tajmera prikazuje vreme zone grejanja.

Ako želite da proverite podešeno vreme grejanja, dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja. Tajmer će prikazati svoje podešeno vreme.

 **6.** (podešeno na 6 minuta)

 **3** (podešeno na 3 minuta)

**03** 

2. Kada vreme na tajmeru istekne, odgovarajuća zona grejanja će se automatski isključiti i biće prikazano „H“.

 **H**

NAPOMENA: Ako želite da promenite tajmer nakon što je podešen, treba da počnete od 1. koraka

## Održavanje i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke od hrane ili preliivanja bez šećera na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite ploču za kuvanje.</li> <li>2. Nanesite sredstvo za čišćenje dok je staklo još uvek vruće (ali ne vrelo!)</li> <li>3. Ispirite i osušite čistom krpom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Ponovo uključite ploču za kuvanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada je ploča za kuvanje isključena, neće se videti indikator za „vruću površinu“ iako zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno pažljivi.</li> <li>• Metalna žica za sudove, plastična žica za sudove i jaka abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgubiti staklo. Uvek pročitajte informacije na etiketi kako biste proverili da li su sredstvo za čišćenje ili žica odgovarajući.</li> <li>• Na ploči za kuvanje ne sme biti ostataka sredstva za čišćenje: na staklu mogu ostati fleke.</li> </ul>
Prelivanja, otapanja i curenja koja sadrže šećer na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom, špatulom ili strugačem odgovarajućim za indukcijsko staklo ploča za kuvanje, ali pazite na vruće površine zona za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite ploču za kuvanje iz zida.</li> <li>2. Držite oštricu ili kuhinjski pribor pod uglom od 30° i sastružite ostatke sa hladnog područja ploče za kuvanje.</li> <li>3. Očistite mesto preliivanja ili prosipanja krpom za sudove ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Sledite gore navedene korake od 2 do 4 za „svakodnevnu zaprljanost stakla“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinite fleke od otapanja ili curenja hrane koja sadrži šećer što je pre moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, kasnije će možda biti teško da se uklone ili čak mogu načiniti trajnu štetu na staklenoj površini.</li> <li>• Opasnost od posekotina: kad je bezbednosni poklopac skinut, sečivo strugača je veoma oštro. Budite naročito pažljivi kada ga koristite i uvek ga čuvajte na bezbednom mestu podalje od domašaja dece.</li> </ul>
Ostaci preliivanja na kontrolama koje reaguju na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite ploču za kuvanje.</li> <li>2. Natopite fleku od preliivanja</li> <li>3. Obrišite područje kontrole osetljive na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom.</li> <li>4. Potpuno osušite to područje papirnim ubrusom.</li> <li>5. Ponovo uključite ploču za kuvanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuvanje može da se oglasi zvučnim signalom i može sama da se isključi, a kontrole osetljive na dodir možda neće raditi dok je tečnost na njima. Pobrinite se da područje kontrole osetljive na dodir bude suvo pre ponovnog uključivanja ploče za kuvanje.</li> </ul>

## Mali saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta uraditi
Nije moguće uključiti indukcijsku ploču.	Nema napajanja.	Proverite da li je indukcijska ploča priključena na napajanje i da li je uključena. Proverite da li je u vašem domu ili području nestalo struje. Ako ste sve proverili a problem ipak postoji, obratite se kvalifikovanom tehničaru.
Kontrole osetljive na dodir ne reaguju.	Kontrole su blokirane.	Otključajte kontrole. Videti deo „Upotreba indukcijske ploče“ u uputstvima.
Teško se rukuje kontrolama osetljivim na dodir.	Na kontrolama možda postoji mali sloj vode ili kontrole dodirujete vrhom prsta.	Pobrinite se da polje kontrole osetljive na dodir bude suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete kontrole.
Staklo je izgrebano.	Posuđe s grubim ivicama.  Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica ili sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Videti „Izbor odgovarajućeg posuđa“.  Videti deo „Održavanje i čišćenje“.
Neke posude pucketaju ili klepeću.	Uzrok može biti izrada vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na neki kvar.
Indukcijska ploča bruji kada se koristi na postavci jačeg grejanja.	Uzrok je tehnologija indukcijskog kuvanja.	To je normalno, ali buka treba da se smanji ili da kompletno nestane kada smanjite jačinu grejanja.
Čuje se buka ventilatora iz indukcijske ploče.	Ventilator za hlađenje koji je ugrađen u vašu indukcijsku ploču uključio se kako bi sprečio pregrevanje elektronike. On može nastaviti s radom čak i kada ugasisite indukcijsku ploču.	To je normalno i nije potrebno ništa preduzimati. Nemojte isključivati napajanje indukcijske ploče iz zida dok ventilator radi.
Posuđe se ne zagreva niti se prikazuje na ekranu.	Indukcijska ploča ne može da prepozna posuđe zato što nije odgovarajuće za indukcijsko kuvanje.  Indukcijska ploča ne može da otkrije posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije odgovarajuće postavljena na sredinu.	Koristite posuđe odgovarajuće za indukcijsko kuvanje. Videti deo „Izbor odgovarajućeg posuđa“.  Postavite posudu na sredinu i pobrinite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.

Iznenada se isključila indukcijska ploča ili zona za kuvanje, oglasio se zvuk i prikazan je kod greške (obično se smenjuju jedna ili dve cifre na ekranu tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zapišite brojeve i slova greške, isključite napajanje indukcijske ploče iz zida i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
---	------------------	---

## Prikaz i pregled kvara

Ako dođe do neke nepravilnosti, indukcijska ploča će automatski ući u zaštitno stanje i prikazaće se odgovarajući zaštitni kodovi:

Problem	Mogući uzroci	Šta uraditi
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijskog kalema	Obratite se dobavljaču.
F9/FA	Kvar senzora temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Neobičan napon	Proverite da li je napajanje normalno. Uključiti nakon što je napajanje normalno.
E3	Visoka temperatura na senzoru temperature indukcijskog kalema	Obratite se dobavljaču.
E5	Visoka temperatura na senzoru temperature IGBT-a	Ponovo pokrenite uređaj nakon što se ploča ohladi.

Gore navedene su procene i provera uobičajenih grešaka. Nemojte sami rasklapati uređaj kako biste izbegli opasnost i oštećenja indukcijske ploče.



## Tehničke specifikacije

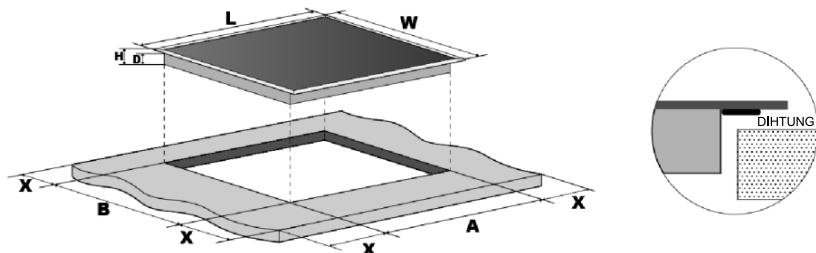
Ploča za kuvanje	CI642CWTT
Zone za kuvanje	4 zone
Napajanje	220-240 V~, 50-60 Hz
Instalirana električna struja	2,5 kw: 2250-2750 W ili 3,0 kw: 2700-3300 W ili 4,5 kw: 4050-4950 W ili 6,5 kw: 5850-7150 W ili 7,4 kw: 6600-7400 W
Dimenzije proizvoda DxŠxV (mm)	590X520X55
Dimenzije ugradnje AxB (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približne. S obzirom da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode možemo izmeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

## Ugradnja

### Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanim na crtežu. U svrhu ugradnje i upotrebe, oko otvora treba ostaviti prostor od minimalno 5 cm. Pobrinite se da debljina radne površine bude najmanje 30 mm. Izaberite za radnu ploču materijal koji je otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije koje prouzrokuje emitovanje toplote sa ploče za kuvanje. Kao što je prikazano u nastavku:

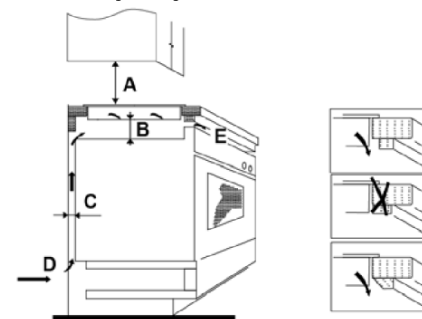


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

U svim okolnostima se pobrinite da indukcijska ploča za kuvanje ima dobru ventilaciju kao i da dovod i odvod vazduha ne budu blokirani. Pobrinite se da indukcijska ploča za kuvanje bude u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku



Napomena: Bezbedna udaljenost između ploče za kuvanje i vitrine iznad ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

### Pre ugradnje ploče pobrinite se da

- radna površina bude pravougaona i ravna kao i da nijedan konstrukcijski element ne ometa zahteve za prostorom
- radna površina bude izrađena od materijala otpornog na toplotu
- ako se ploča za kuvanje ugrađuje iznad rerne, rerina ima ugrađen ventilator
- ugradnja bude u skladu sa svim zahtevima za zazorom i odgovarajućim standardima i odredbama
- postoji odgovarajući izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključivanje s napajanja, a koji je ugrađen i postavljen u skladu s lokalnim zakonima i propisima o ožičenju. Vrsta izolacionog prekidača mora biti odobrena i mora obezbediti odvajanje kontakta zazorom od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalni propisi o ožičenju omogućavaju takvu varijaciju zahteva)
- izolacioni prekidač bude lako dostupan potrošaču kad je ploča za kuvanje ugrađena
- možete da se obratite lokalnim građevinskim zvaničnicima i pravilnicima ako imate određene nedoumice u vezi sa ugradnjom
- gornji sloj (kao što su keramičke pločice) na površini zidova oko ploče za kuvanje bude otporan na toplotu i da ga je lako čistiti.

## Nakon ugradnje ploče za kuvanje pobrinite se da

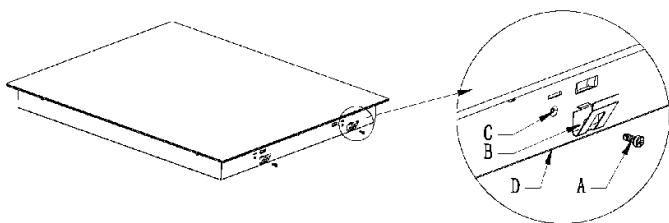
- napojni kabl nije dostupan kroz vrata ormarića ili fioka
- postoji odgovarajuć protok svežeg vazduha van ormarića sve do donjeg dela ploče za kuvanje
- ako je ploča za kuvanje ugrađena iznad fioke ili ormarića, zaštita od toplote bude postavljena ispod donjeg dela ploče za kuvanje
- izolacioni prekidač bude lako dostupan korisniku

## Pre lociranja nosača za pričvršćivanje

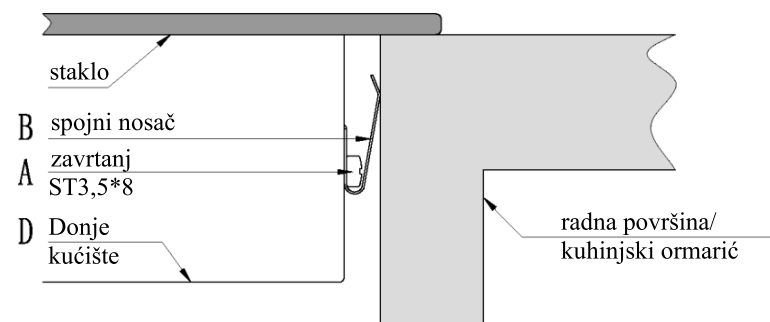
Jedinica treba da bude postavljena na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte na silu koristiti kontrole koje štrče iz ploče za kuvanje.

## Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuvanje za radnu površinu pomoću nosača sa 4 zavrtnja u donjem kućištu ploče za kuvanje (videti sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
Zavrtanj	Nosač	Otvor za zavrtanj	Donje kućište



## Opres

1. Indukcijsku ploču mora ugraditi kvalifikovano osoblje ili tehničari.

Naši stručnjaci vam stoje na usluzi. Nikada nemojte izvoditi ove radove sami.

2. Ploča za kuvanje se ne sme ugrađivati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, veš-mašine ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče
3. Indukcijsku ploču treba ugraditi tako da se obezbedi bolja emisija toplote da bi se poboljšala pouzdanost.
4. Zid i indukcijska zona grejanja iznad površine stola moraju biti otporni na toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, lepljiva traka i izolacija moraju biti otporni na toplotu.

## Povezivanje ploče za kuvanje na napajanje



Ploču za kuvanje na napajanje sme da poveže samo odgovarajuće kvalifikovana osoba. Pre povezivanja ploče na napajanje, proverite sledeće:

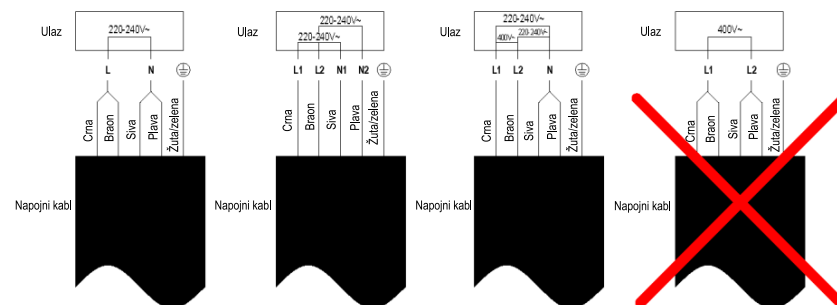
1. da li je sistem ožičenja u domu odgovarajuć za snagu koja je potrebna za ploču za kuvanje.
  2. da li napon odgovara vrednosti koja je navedena na tablici uređaja
  3. da li napojni kablovi mogu podneti opterećenje navedeno na tablici uređaja.
- Za povezivanje ploče za kuvanje na napajanje, nemojte koristiti adaptere, reduktore niti produžne kablove jer oni mogu prouzrokovati pregrevanje i požar. Napojni kabl ne sme dodirivati nijedan deo koji se zagreva i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni na jednom delu ne prelazi 75°C.



Neka električar proveri da li je sistem ožičenja u domu odgovarajuć bez potrebe za izmenama.

Sve izmene sme da sprovede samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba priključiti u skladu sa odgovarajućim standardom na jednopolni prekidač strujnog kola. Način povezivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili ga treba zameniti, to treba da izvrši postprodajni agent pomoću namenskih alata kako bi se sprečile nezgode.
- Ako se uređaj uključuje direktno na napajanje višepolni prekidač za strujno kolo mora biti ugrađen sa otvorom od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koja ugrađuje uređaj mora da se pobrine za ispravno električno povezivanje kao i da to povezivanje odgovara bezbednosnim propisima.
- Kabl se ne sme savijati niti sabijati.
- Kabl treba redovno da proverava ovlašćeni tehničar i samo on sme da ga zameni.



Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). WEEE sadrži kako zagađujuće materije (koje mogu negativno uticati na životnu sredinu) tako i bazne elemente (koji se mogu ponovo koristiti). Važno je da se WEEE podvrgne posebnim postupcima radi ispravnog uklanjanja i odlaganja zagađivača i obnavljanja svih materijala. Svaki pojedinac može imati važnu ulogu u ulaganju napora da WEEE materijali ne postanu problem po životnu okolinu; od suštinske je važnosti da se slede neka osnovna pravila:

- WEEE materijale ne treba tretirati kao kućni otpad;
- WEEE treba odneti na određena mesta za sakupljanje kojim upravlja gradski odbor ili za to registrovana kompanija.

U mnogim zemljama postoji sakupljanje velikog WEEE materijala za domaćinstva. Prilikom kupovine novog uređaja, stari možete vratiti trgovcu koji je dužan da ga preuzme bez naknade, i to ukoliko je uređaj identičan i poseduje iste funkcije kao i kupljena oprema.

Informacije o proizvodima za kućne električne ploče za kuvanje u skladu sa Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014				
	Položaj	Oznaka	Vrednost	Jedinica
Prepoznavanje modela			CI642CWTT	
Vrsta ploče:			Električna ploča	
Broj zona za kuvanje i/ili površina	zone		4	
	površine			
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i površine za kuvanje, hladne zone za kuvanje, čvrste ploče)	Indukcione zone za kuvanje		X	
	Indukcijska područja za kuvanje			
	zone za kuvanje koje zrače			
	čvrste ploče			
Za kružne zone ili površine za kuvanje: prečnik korisne površine po električnoj grejnoj zoni za kuvanje, zaokružen je na najbližih 5 mm	Zadnja leva	Ø	18,0	cm
	Zadnja srednja	Ø	-	cm
	Zadnja desna	Ø	18,0	cm
	Srednja leva	Ø	-	cm
	Srednji centralni	Ø	-	cm
	Srednja desna	Ø	-	cm
	Prednja leva	Ø	18,0	cm
	Prednja srednja	Ø	-	cm
Za ne-kružne zone ili površine za kuvanje: dužina i širina korisne površine po električnoj grejnoj zoni ili površini za kuvanje, zaokruženi su na najbližih 5 mm	Zadnja leva	D Š	-	cm
	Zadnja srednja	D Š	-	cm
	Zadnja desna	D Š	-	cm
	Srednja leva	D Š	-	cm
	Srednji centralni	D Š	-	cm

	Srednja desna	D Š	-	cm
	Prednja leva	D Š	-	cm
	Prednja srednja	D Š	-	cm
	Prednja desna	D Š	-	cm
Potrošnja energije za zonu ili površinu za kuvanje izračunata je po kg	Zadnja leva	EZ električno kuvanje	193,5	Wh/kg
	Zadnja srednja	EZ električno kuvanje	-	Wh/kg
	Zadnja desna	EZ električno kuvanje	197,2	Wh/kg
	Srednja leva	EZ električno kuvanje	-	Wh/kg
	Srednji centralni	EZ električno kuvanje	-	Wh/kg
	Srednja desna	EZ električno kuvanje	-	Wh/kg
	Prednja leva	EZ električno kuvanje	192,3	Wh/kg
	Prednja srednja	EZ električno kuvanje	-	Wh/kg
	Prednja desna	EZ električno kuvanje	195,6	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču je izračunata po kg		EZ električna ploča	194,7	Wh/kg
Primenjeni standard: EN 60350-2 Električni uređaji za kuvanje u domaćinstvu - Deo 2: Ploče – metode za merenje performansi				
Predlozi za uštedu energije: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da biste postigli najbolju efikasnost ploče za kuvanje, postavite tavu u sredinu zone za kuvanje.</li> <li>• Upotreba poklopca smanjuje vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.</li> <li>• Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste smanjili vreme kuvanja.</li> <li>• Počnite da kuvate na visokom nivou i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.</li> <li>• Koristite tiganje čiji je prečnik veličine obeležene odabrane zone.</li> </ul>				

## Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuvanje.

## Ugradnja

### Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obavezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

### Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

### Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.

- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

## **Rad i održavanje**

### **Opasnost od električnog udara**

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

### **Opasnost po zdravlje**

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.

- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

### **Opasnost od vruće površine**

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

### **Opasnost od nastanka porezotina**

- Izlaže se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje kada se uvuče sigurnosni poklopac. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

## **Važne sigurnosne upute**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekupi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.

- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvima i sličnim aplikacijama kao što su kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama,

uredima i drugim radnim okruženjima na farmama te za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; ugostiteljskim objektima koji nude noćenje s doručkom.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **Upozorenje:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o stakloke-

ramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom

- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

**OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

**UPOZORENJE:** Kako biste spriječili prevrtanje uređaja, moraju se ugraditi sredstva

za stabilizaciju. Pogledajte upute za ugradnju.

**UPOZORENJE:** Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje

ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj.

Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

Uređaj ima priključak za uzemljenje samo za funkcionalne svrhe.

**Čestitamo vam** na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje.

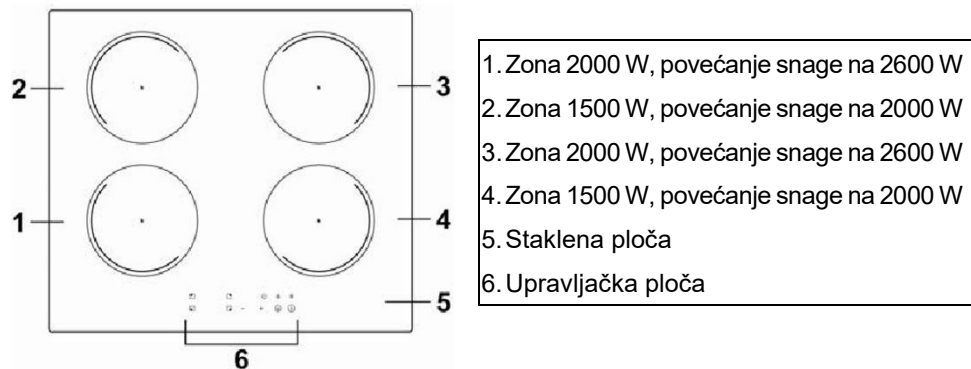
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

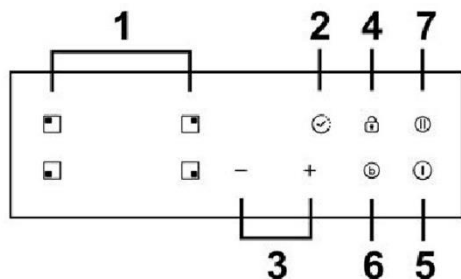
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

## Pregled proizvoda

### Prikaz odozgo



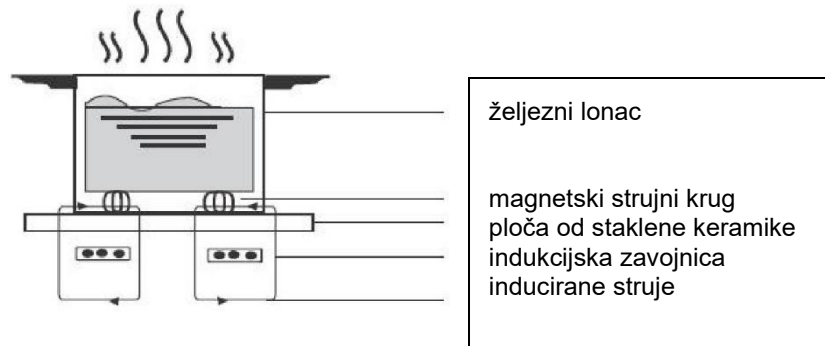
### Upravljačka ploča



1. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
2. Upravljanje vremenskim programatorom
3. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora
4. Upravljački element za zaključavanje tipki
5. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
6. Upravljanje funkcijom povećanja snage
7. Upravljački element za funkciju zaustavljanja i pokretanja

## Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim vibracijama generira toplina izravno u tavu, a ne neizravnim putem zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.

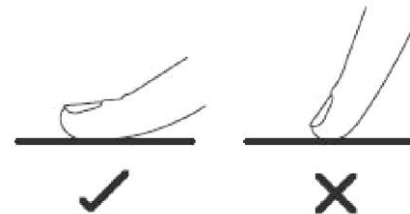


### Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

### Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljački elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.





# Odabir ispravnog posuđa za kuhanje




• Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.

• Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema dnu tave. Ako postoji privlačenje, posuda je prikladna za indukciju.

• Ako nemate magnet:

1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.

2. Ako  ne trepću na zaslону i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.

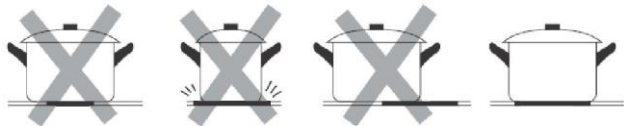
• Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



## Dimenzije posude

Zone za kuhanje se do ograničenja automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.

## Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje

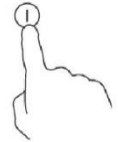
Zona za kuhanje	Minimalno (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Gore navedeni podaci mogu se razlikovati ovisno o kvaliteti upotrijebljene posude.

## Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

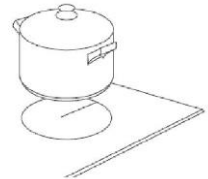
### Za početak pripremanja

1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal se oglašava jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-“ ili „- -“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.



2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke će treptati.



4. Podesite razinu snage dodiranjem tipke „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete postavku zagrijavanja u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



## Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

Time se označava:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

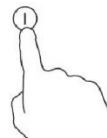
Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje. Zaslon se automatski isključuje nakon 1 minute ako se nije postavila prikladna posuda.

## Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.
2. Isključite zonu kuhanja dodirivanjem „-“ i pomicanjem prema dolje do „0“ ili istovremenim držanjem gumba „+“ i „-“ pritisnutim 1 sekundu jer se time izravno prebacuje na „0“. Provjerite da se na pokazivaču napajanja prikazuje "0", a zatim "H".



3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.
4. Pazite na vruće površine  
Slovo H pokazuje koja zona za kuhanje je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



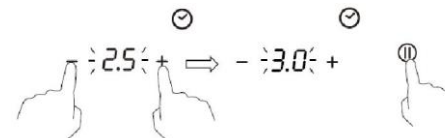
## Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Pomoću upravljanja napajanjem možete podesiti ukupnu snagu na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW. Zadana postavka ukupne snage je maksimalna razina snage.

## Podešavanje ukupne razine snage u skladu s vašim zahtjevima

1. Pobrnite se da ploča za kuhanje bude isključena.  
Napomena: upravljanje snagom možete podesiti samo kad je ploča za kuhanje isključena.

2. Dodirnite 5 sekundi držite gumb "Stop + Go". Možete čuti jedan zvučni signal.
3. Nakon što čujete zvučni signal, istodobno dodirnite i 3 sekunde držite gumb " + " i " - ", indikator vremenskog programatora prikazat će trepćući iznos prethodne ukupne razine snage, npr. '2.5'. Dodirnite i 1 sekundu držite " + " i " - " kako biste se ponovno prebacili na drugu razinu snage, na primjer 3.0. Kad željena snaga bude treptala, dodirnite i 5 sekundi držite gumb "Stop+Go". Zvučni signal će se oglasiti 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.



### Napomena:

1. Nakon koraka 2, morate dodirnuti " + " i " - " **unutar 3 sekunde** nakon što začujete zvučni signal. U protivnom ćete morati početi ispočetka od koraka 2.
2. Kada završite s podešavanjem, pričekajte do kraja 10 zvučnih signala. Tijekom tog razdoblja nemojte dodirivati nijedan gumb. U suprotnom će postavka biti nevažeća.

## Pravila za upravljanje snagom

Ako ukupna snaga premaši ograničenje od 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (ovisno o razini koju ste postavili), nećete moći povećati razinu snage bilo koje zone. Ako je povećate dodiranjem na " + ", ploča za kuhanje će se oglasiti zvučnim signalom 3 puta, a na indikatoru će se prikazati trepćući "Pn". Stoga morate smanjiti stupanj snage drugih zona prije povećanja snage predmetne zone.

## Uporaba povećanja snage

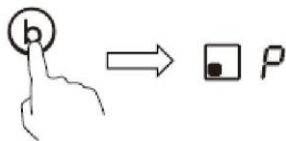
Povećanje snage je funkcija koja povećava snagu jedne zone u jednoj sekundi i traje 5 minuta. Tako možete dobiti veću snagu za brže kuhanje.

### Uporaba povećanja snage za dobivanje veće snage

1. Dodirnite gumb za odabir zone za grijanje za koju želite povećati snagu, treptat će indikator pokraj gumba.



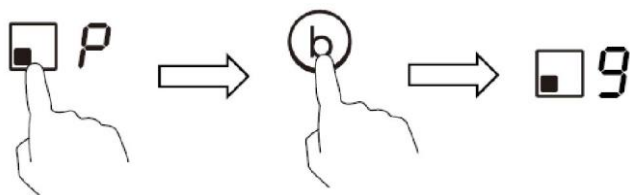
2. Dodirnite gumb za povećanje snage, zona grijanja će početi raditi u načinu rada za povećanje snage. Na pokazivaču snage prikazat će se "P" kako bi označio da se snaga zone povećava.



3. Povećanje snage trajat će 5 minuta, a zatim će se zona vratiti na stupanj snage 9.

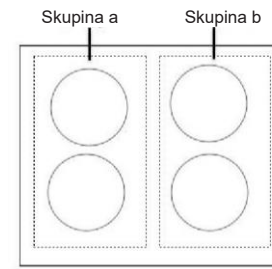


4. Ako želite otkazati povećanje snage tijekom ovih 5 minuta, dodirnite gumb za odabir zone grijanja, treptat će indikator pokraj gumba. Zatim dodirnite gumb za povećanje snage, zona grijanja će se vratiti na stupanj snage 9.



### Ograničenja pri uporabi

Četiri zone bile su podijeljene u dvije skupine. Ako u jednoj skupini koristite povećanje snage u jednoj zoni, prvo provjerite da li druga zona radi na/ispod razine snage 5.

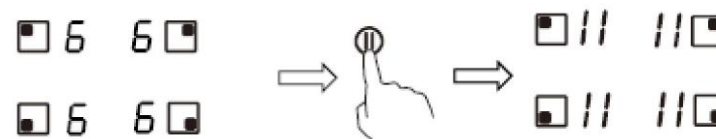


## Uporaba funkcije pauze - STOP+GO

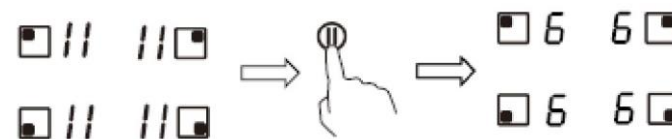
Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje rada indukcijske ploče za kuhanje i vraćanje u rad.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb STOP+GO, indikator zone za kuhanje će prikazivati "II".

Zatim će se rad indukcijske ploče za kuhanje deaktivirati u okviru svih zona za kuhanje, osim tipki STOP+GO, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



3. Za poništavanje stanja pauze dodirnite gumb STOP+GO, zatim će se zona za kuhanje vratiti na stupanj snage koji ste prethodno podesili.



## Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju upravljački elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

### Zaključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki. Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „Lo”

### Otključavanje upravljačkih tipki

1. Provjerite je li uključena indukcijska ploča za kuhanje.
2. Dodirnite i neko vrijeme držite upravljački element za zaključavanje tipki
3. Sada možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

## Zaštita od nadtemperature

Ugrađenim osjetnikom temperature može se pratiti temperatura unutar indukcijske ploče za kuhanje. Ako se otkrije prekomjerna temperatura, automatski se zaustavlja rad indukcijske ploče za kuhanje.

## Zaštita od prelijevanja

Zaštita od prelijevanja je sigurnosna funkcija zaštite. Ona će automatski isključiti ploču za kuhanje unutar 10 sekundi ako se voda slijeva na upravljačku ploču, dok će se zvučni signal oglašavati 1 sekundu.

## Otkrivanje malih predmeta

Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

## Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

## Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

## Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

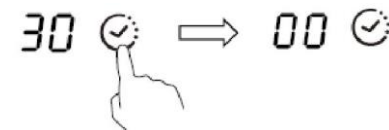
Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

1. Provjerite je li ploča kuhanje uključena.  
Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za kuhanje.
2. Dodirnite upravljanje vremenskog programatora, pokazivač tajmera počinje treptati i prikazuje se „30” na zaslonu vremenskog programatora.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa “-” ili “+”

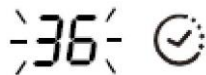
30

Savjet: Dodirnite upravljački element “-” ili “+” vremenskog programatora jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Držite pritisnutim upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 10 minuta.

4. Otkazite vrijeme dodirivanjem kontrole vremenskog programatora i „00” će se prikazati na minutnom zaslonu.



5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



6. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „-“ kada zadano vrijeme završi.



## Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Zone za kuhanje postavljene za ovu značajku:

1. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vremenski programator. (npr. zona 1#)



2. Dodirnite upravljanje vremenskog programatora, pokazivač tajmera počinje treptati i prikazuje se „30“ na zaslonu vremenskog programatora.

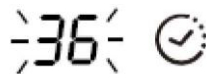


3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa “-” ili “+”.

Savjet: Dodirnite upravljački element “-” ili “+” jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element “-” ili “+”, vrijeme vremenskog programatora će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



5. Kako biste poništili vremenski programator, dodirnite kontrolu za odabir zone zagrijavanja, a zatim dodirnite kontrolu vremenskog programatora, time se poništava vremenski programator i prikazuje se „00“ na zaslonu za minute, a zatim „-“.



6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti i prikazivat će se “H”.

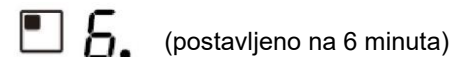


Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

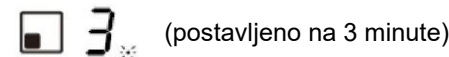
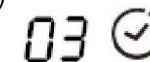
## Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više od jedne zone za kuhanje

1. Ako ovu funkciju koristite na više od jedne zone grijanja, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati najkraće vrijeme. (npr. podešeno vrijeme zone 1# je 3 minute, podešeno vrijeme zone 2# je 6 minuta, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati “3”.)

NAPOMENA: Trepćuća crvena točka pored indikatora razine snage znači da pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijeme zone grijanja. Ako želite provjeriti podešeno vrijeme druge zone grijanja, dodirnite regulator za odabir zone grijanja. Vremenski programator će prikazati podešeno vrijeme.



(postavljeno na 6 minuta)



(postavljeno na 3 minute)

2. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuće zone grijanja automatski će se isključiti i prikazivat će se “H”.



NAPOMENA: Ako želite promijeniti vrijeme nakon postavljanja vremenskog programatora, morate početi od 1. koraka

## Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom.</li> <li>4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi.</li> <li>• Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/ abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni.</li> <li>• Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.</li> </ul>
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna preljevanja na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje.</li> <li>3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom.</li> <li>4. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili preljevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla.</li> <li>• Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.</li> </ul>
Preljevanja na upravljačkim elementima na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Upijanjem očistite prolijevanje</li> <li>3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom.</li> <li>4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom.</li> <li>5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.</li> </ul>

## Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije upravljačkih elemenata.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Pogledajte odjeljak „Uporaba indukcijske površine za kuhanje“ radi uputa.
Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na upravljačkim elementima ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.	Pobrinite se da je područje upravljačkih elemenata suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima.  Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“.  Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.

Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”.
	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Centrirajte posudu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

## Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice	Obratite se dobavljaču.
F9/FA	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice	Obratite se dobavljaču.
E5	Visoka temperatura senzora temperature IGBT-a	Ponovno pokrenite kada se ploča za kuhanje ohladi.

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova. Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

## Tehničke specifikacije

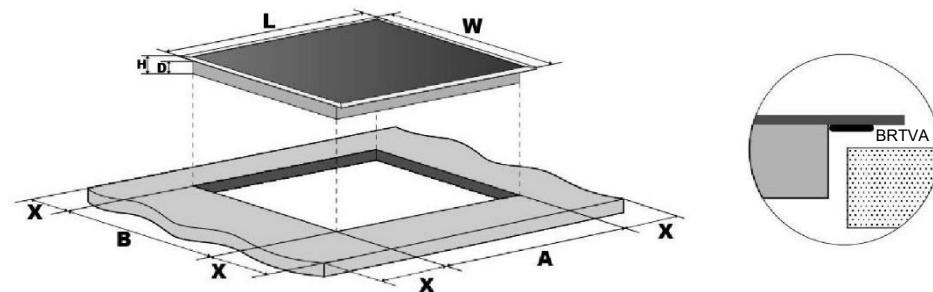
Ploča za kuhanje	CI642CWTT
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~, 50/60 HZ
Ugrađeno električno napajanje	2,5 kW:2250-2750 W ili 3,0 kW:2700-3300 W ili 4,5 kW:4050-4950 W ili 6,5 kW:5850-7150 W ili 7,4 kW: 6600-7400W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590X520X55
Ugradbene dimenzije AxB (mm)	560X490

Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

## Ugradnja


### Odabir opreme za ugradnju

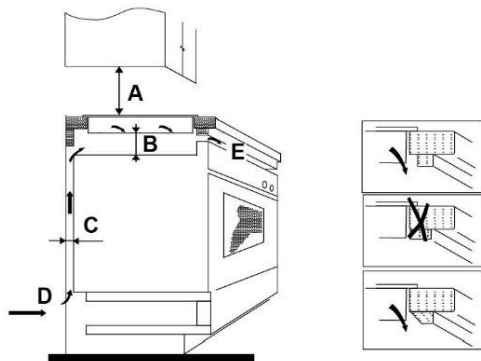
Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu. U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:



L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku

 Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

### Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje. Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

### Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

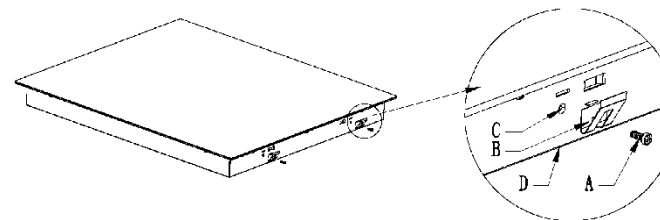
- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

### Prije lociranja nosača za pričvršćenje

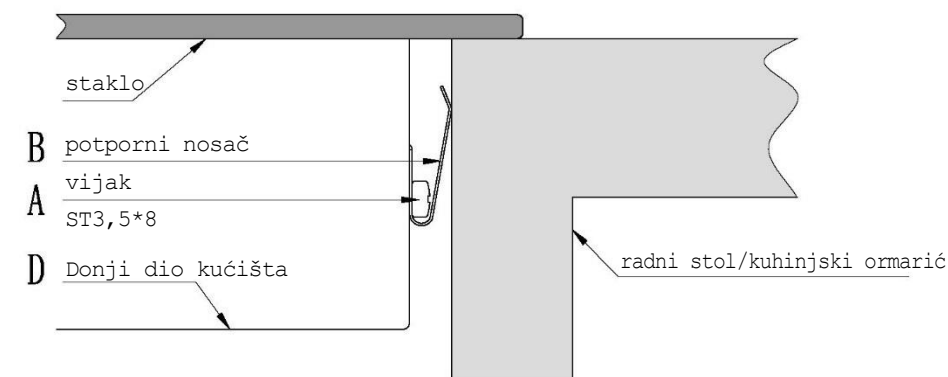
Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

### Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača na donjem dijelu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
Zavrtnanje	Nosač	Otvor za vijak	Donji dio kućišta





## Opres

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.

## Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže



Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li se dijelovima kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

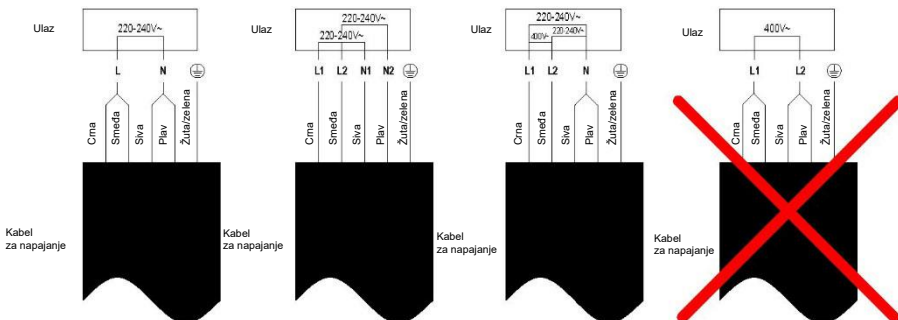
Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama.

Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jedнопolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlašteni tehničari.



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Osobe mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- OEEO potrebno je odnijeti na namjenska sabirna mjesta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu WEEE dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela				CI642CWTT	
Vrsta ploče za kuhanje:				Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili zona za kuhanje	zone			4	
	područja				
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Indukcijske zone za kuhanje			X	
	Indukcijska područja za kuhanje				
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina				
	čvrste ploče				
Za područja ili zone za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Stražnji lijevi dio	∅	18,0	cm	
	Stražnji središnji dio	∅	-	cm	
	Stražnji desni dio	∅	18,0	cm	
	Središnji lijevi dio	∅	-	cm	
	Središnji dio na sredini	∅	-	cm	
	Središnji desni dio	∅	-	cm	
	Prednji lijevi dio	∅	18,0	cm	
	Prednji središnji dio	∅	-	cm	
	Prednji desni dio	∅	18,0	cm	
Za površine ili zone za kuhanje koje nisu kružnog oblika: duljina i širina upotrebive površine ili zone za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Stražnji lijevi dio	L W	-	cm	
	Stražnji središnji dio	L W	-	cm	
	Stražnji desni dio	L W	-	cm	

	Središnji lijevi dio	L W	-	cm
	Središnji dio na sredini	L W	-	cm
	Središnji desni dio	L W	-	cm
	Prednji lijevi dio	L W	-	cm
	Prednji središnji dio	L W	-	cm
	Prednji desni dio	L W	-	cm
	Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg	Stražnji lijevi dio	EC električno kuhanje	193,5
Stražnji središnji dio		EC električno kuhanje	-	Wh/kg
Stražnji desni dio		EC električno kuhanje	197.2	Wh/kg
Središnji lijevi dio		EC električno kuhanje	-	Wh/kg
Središnji dio na sredini		EC električno kuhanje	-	Wh/kg
Središnji desni dio		EC električno kuhanje	-	Wh/kg
Prednji lijevi dio		EC električno kuhanje	192,3	Wh/kg
Prednji središnji dio		EC električno kuhanje	-	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg		EC električna ploča za kuhanje	194,7	Wh/kg
	Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka			
Prijedlozi za uštedu energije:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.</li> <li>• Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline.</li> <li>• Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.</li> <li>• Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.</li> <li>• Upotrebjavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona.</li> </ul>				